

V o o r v o o r a f Antipasti

- € 6.00 **Bruschetta con melanzane, pomodori, cipolli e capperi di Pantelleria**
Bruschetta met gepofte aubergine, tomaten, ui en kappers uit Pantelleria
- € 7.00 **Bruschetta con salame all'aglio e funghi in agrodolce**
Bruschetta met knoflooksalami en zoetzuur van paddestoelen.
- € 6.50 **“Bruschette Miste”**
Een combinatie van bovenstaande bruschette
- € 3.50 **Focaccia all'olio di pomodori**
Focaccia geserveerd met tomatenolie
- € 6.00 **Pancotto Toscano con pomodori e aglio**
Toscaanse tomaten-knoflook-broodsoep

V o o r g e r e c h t e n Primi piatti

- € 12.00 **Carpaccio di bue con rucola, parmigiano ed aceto balsamico**
Rundercarpaccio geserveerd met rucola, aan tafel afgemaakt met Parmezaanse kaas en aceto balsamico
- € 14.50 **Vitello tonnato a nostro modo**
Gepocheerde kalfsfilet met tonijnmayonaise en verse tonijn aan 1 kant gegrild
- € 14.50 p.p. **Antipasto misto al gusto dello chef (minimaal 2 personen)**
Proeverij van koude Italiaanse heerlijkheden. U zult zich door de chef moeten laten verrassen!
Wijnsuggestie: hierbij schenken wij een sprankelend glas Prosecco €5.- per glas
- € 9.50 **Melanzane ripiene con le verdure e caciuglio gratinato al parmigiano**
Gevulde, gepofte aubergine met verse groenten en ansjovis gegratineerd met parmezaanse kaas
- € 10.50 **Zuppa di cozze al Siciliano**
Mosselen gegaard op Siciliaanse wijze met tomaten, knoflook en verse kruiden
- € 9.50 **Barbietole rosse alla bechamella con l'insalata di radicchio e ciccoria**
Cocotte met jonge gekookte bietjes gratineerd met bechamelsaus en een salade van radicchio en witlof.
- € 10.00 **Spaghetti all'Amatriciana**
Verse spaghetti met een pikante tomatensaus en gebakken pancetta
- € 10.00 **Gnocchi Montanara**
Verse gnocchi met gegaarde Piemontese worst, witte bonen, verse tomaten en salie
- € 11.50 **Ravioli ripine con astice**
Verse ravioli gevuld met kreeft met een saus van geroosterde knoflook en gepofte tomaten
- € 12.50 **Risotto con gamberoni e grappa al frutti di mare**
Risotto met gamba's aan tafel afgemaakt met grappa van schaal en schelpdieren

H o o f d g e r e c h t e n

V I S Secondi di pesce

- € 21.00 **Merluzzo al prosciutto di Parma in umido con limone e salvia**
Kabeljauwfilet omwikkeld met parmaham geserveerd met eigen braadvocht, citroen en salie
- € 19.00 **Sgombro al Siciliano**
Gebakken makreelfilet afgeblust met citroen, peterselie, olijven en kappertjes.
- € 23.00 **Tonno ai ferri con caponata**
Gegrilde tonijnsteak geserveerd met een traditionele ratatouille van aubergine, tomaten, ui en pijnboompitjes.
- € 24.00 **Gamberoni all' aglio, olio e peperoncino**
Gebakken grote garnalen in knoflookpeperolie

V L E E S Secondi di carne

- € 23.50 **Saltimbocca alla Romana**
Traditioneel gebakken kalfsfilet met parmaham en salie, afgeblust met witte wijn
- € 29.50 **Tagliata di bue a nostro modo**
Onze "burger van Ossenhaas" met rucola, parmaham, parmezaanse kaas en zwarte truffel vinaigrette
- € 20.50 **Cotolette di maiale al marsala**
Varkenskoteletjes, overbakken met fijngesneden verse groenten en een jus van marsala
- € 19.50 **Pulcino al forno con le verdure grigliate**
Uitgebeend piepkuiken gegaard in de oven met gegrilde groenten en eigen jus

D e s s e r t s Dolci

€ 9.50

Formaggi

Een wisselende selectie van Italiaanse kazen

€ 6.50

Tiramisù della nonna Carmela

Tiramisu volgens het alom bekende recept van Nonna Carmela, Enzo's oma

€ 7.50

Amarettini e panforte di Sienna con gelato al caffè

Torentje van bitterkoekjes, panforte geserveerd met koffieijs

€ 5.00

Coppa Nocci

IJscoupe met notenijs, gekaramelliseerde hazelnoten, hazelnootlikeur en slagroom.

€ 5.20

Tartufo

Italiaans ijsdessert met chocolade-ijs gewenteld in gekaramelliseerde nootjes en slagroom

D e s s e r t w i j n e n Vini dolci

€ 8.00

Vendemmia tardiva

Onze eigen import van deze goudgele dessertwijn van zeer laat geoogste druiven

€ 5.50

Moscato d'Asti

Fris fruitige lichtmousserende wijn uit Piemonte gemaakt van de muskaatdruif

€ 4.50

Limoncello

Illegale borrel gemaakt van flinterdunne citroenschilletjes op alcohol getrokken

S P E C I A L I T E I T E N Specialità

Un Viaggio Italiano

Een ontdekkingsreis door de Italiaanse keuken!

Wij verrassen u graag met deze culinaire reis waarbij u kunt genieten van seizoensproducten gebruikt voor Italiaanse streekgerechten, van klassiekers tot en met eigentijdse gerechten.

Deze reis is te bestellen vanaf 3 gangen €32,50 en voor elke extra gang €8.00
Gezien de voorbereiding van deze reis is deze alleen per tafel te bestellen.

Wijnarrangement

Graag serveren wij bij deze gerechten begeleidende wijnen geselecteerd uit alle mooie wijngebieden
Vanaf 2 glazen, €5.50 per glas