

Specialiteiten Specialità

- € 12,95** **Spaghetti Parmigiano** (come secondo: € 19,95)
Onze verse spaghetti geflambeerd en geserveerd uit aan tafel geserveerde Parmezaanse kaas (als hoofdgerecht € 19,50)
- € 27,50** **Dello Chef**
Dagelijks wisselend hoofdgerecht gemaakt van de mooiste Italiaanse producten
- € 21,50** **Dello Chef vegetariano**
Dagelijks wisselend vegetarisch hoofdgerecht gemaakt van de mooiste Italiaanse producten
- € 37,50** **Menù a sorpresa**
3-gangen verrassingsmenu
- 4-gangen verrassingsmenu (€ 44,75)
5-gangen verrassingsmenu (€ 52,75)
6-gangen verrassingsmenu (€ 60,75)

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten. Heeft U een allergie, meld het ons!

V o o r v o o r a f Antipasti

- € 7,00 **Bruschetta con composta di cipolla rossa grattugiato con gorgonzola piccante**
Bruschetta met een langzaam gegaarde compote van rode ui, oversmolten met gorgonzola picante
- € 7,50 **Bruschetta con stufato di cervo e spezie vino rosso**
Bruschetta met een stoof van hert, specerijen en rode wijn
- € 7,25 **Bruschette miste**
Een combinatie van bovenstaande bruschette
- € 3,95 **Pane Italiano fresco con sale marino, origano e Parmigiano servito con olio al pomodoro**
Vers Italiaans breekbrood met zeezout, oregano en Parmezaanse kaas geserveerd met tomatenolie

Voorgerechten Antipasti

- € 12,50 **Carpaccio di bue con rucola e Parmigiano**
Rundercarpaccio geserveerd met rucola en pijnboompitten, aan tafel afgemaakt met Parmezaanse kaas
Met truffelmayonaise + € 1,75
- € 14,25 **Vitello tonnato**
Langzaam gegaarde kalfsfilet met tonijnmayonaise, gegrilde tonijn en gefrituurde kappertjes uit Pantelleria
- € 14,75 p.p. **Antipasti miste al gusto dello chef (minimaal 2 personen)**
Proeverij van Italiaanse heerlijkheden. Laat u verrassen door de chef!
Ook vegetarisch te bestellen
- € 14,50 **Tartare di manzo con tuorlo d'uovo in salamoia, crostino e acciuga**
Tartaar van rundvlees met gepekeld eidooier, crostini en ansjovis
Verse geraspte truffel + € 2,50
- € 12,50 **Insalate 'Cesare'**
Klassieke Italiaanse salade met kipdij, panchetta, ansjovis en een dressing van Parmezaan
Ook te bestellen als hoofdgerecht € 19,75

Voorgerechten

Primi piatti

- € 10,50 **Pappardelle con stufa di cervo** (come secondo: € 19,50)
Pappardelle met stoof van hert, specerijen en rode wijn (als hoofdgerecht € 19,50)
- € 12,50 **Gnocchi di patate con asperge cremosi, tartufo nero e pecorino** (come secondo: € 17,50)
Gnocchi met romige groene asperge, truffel en vers geschaafde pecorino (als hoofdgerecht € 17,50)
- € 14,50 **Riso nero con capesante e scampi**
Zwarte rijst met gebakken coquille en langoustine
- € 7,50 **Zuppa di lenticchie nere con carne di ossobuco**
Soep van zwarte linzen met een stoof van ossobucco en truffelolie
Vegetarisch te bestellen € 6,50

Hoofdgerechten VIS

Secondi di pesce

- € 21,75 **Cacciucco alla Livornese: diverse qualita di pesci, crostacei e molluschi ricoperte da una bisque di pomodori e aragosta a servite con focaccia**
Cacciucco Livornese: diverse vissoorten, schaal- en schelpdieren overgoten met kreeftenbisque geserveerd met focaccia
- € 23,50 **Branzino con salmoriglio**
In zijn geheel gebakken zeebaars met gekonfijte citroenschil, peterselie en knoflook olijfolie
- € 27,50 **Merluzo cotto a temperature bassa con capesante e schiuma di porcini**
Langzaam gegaarde kabeljauw met gebakken coquille en een schuim van porcini
- € 24,25 **Gamberoni all'aglio, olio e peperoncino**
Grote garnalen gebakken in knoflook-peper-olie

Contorni - Bijgerechten

Geroosterde rozemarijnardappelen	€ 4,50
Verse frieten met truffelmayonaise	€ 4,50
Spaghetti olio, aglio, peperoncino	€ 4,50
Spaghetti met huisgemaakte pesto	€ 4,50

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten. Heeft U een allergie, meld het ons!

Hoofdgerechten VLEES

Secondi di carne

- € 23,50 **Ossobuco Milanese**
Zacht gegaarde kalfsschenkel in eigen jus met een hint van tomaat
- € 32,75 p.p. **Chateau Briand (voor twee personen)**
Gebraden dubbele tournedos met een jus van truffel
Gebakken eendenlever + € 7,50 p.p.
- € 25,50 **Combinazione di filetto e stufato di cervo**
Gebakken hertenbiefstuk geserveerd met eigen stoof en een jus van specerijen
- € 23,50 **Saltimbocca alla Romana; filetto di vitello fritto con prosciutto di Parma e salvia**
Gebakken kalfsfilet met salie omwikkeld met Parmaham
- € 21,75 **Bavetta di bue ai ferri con sugo al prezzemolo, basilico e limone**
Gebakken runderbavette met een jus van kalf, peterselie, basilicum en limoen

Contorni - Bijgerechten

Geroosterde rozemarijnaardappelen	€ 4,50
Verse frieten met truffelmayonaise	€ 4,50
Spaghetti olio, aglio, peperoncino	€ 4,50
Spaghetti met huisgemaakte pesto	€ 4,50

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten. Heeft U een allergie, meld het ons!

Desserts Dolci

- € 11,50 **Formaggi**
Een wisselende selectie van Italiaanse kazen
- € 6,75 **Tiramisù della nonna Carmela**
Tiramisu volgens het alom bekende recept van Nonna Carmela
- € 7,50 **Torta di cioccolato**
Chocoladetaart met een jus van mandarijn en vanille-roomijs
- € 8,25 **Torta al mascarpone e pistacchio**
Taartje van mascarpone, pistache en amarena ijs met bonbons van porcini

Dessertwijnen Vini dolci

- € 6,75 **Recioto di Soave**
Een frisse dessertwijn met tinten van honing en abrikoos
- € 8,10 **Vin Santo**
Wereldberoemde dessertwijn uit Toscane gemaakt van de malvasia- en trebbianodruif
- € 4,95 **Limoncello**
Illegale borrel gemaakt van flinterdunne citroenschilletjes op alcohol getrokken