

## V o o r v o o r a f Antipasti

- € 6.50 **Bruschetta Pomodoro**  
Bruschetta met tomaat, knoflook, basilicum en olijfolie
- € 7.75 **Bruschetta Frutti di mare**  
Bruschetta met gamba, mosselen en zalm
- € 7.25 **“Bruschette Miste”**  
Een combinatie van bovenstaande bruschette
- € 3.95 **Pane italiano al lievito naturale con olio ai pomodori**  
Vers Italiaans desembrood geserveerd met tomatenolie

# Voorgerechten Antipasti

- € 12.50 **Carpaccio di bue con rucola e parmigiano**  
Runder carpaccio geserveerd met rucola, aan tafel afgemaakt met Parmezaanse kaas
- € 13.75 **Vitello tonnato**  
Zacht gegaarde kalfsfilet met tonijnmayonaise, gegrilde tonijn en gefrituurde kappertjes uit Pantelleria
- € 14.50 p.p. **Antipasti misto al gusto dello chef (minimaal 2 personen)**  
Proeverij van Italiaanse heerlijkheden. U zult zich door de chef moeten laten verrassen!
- € 11.50 **Tartare di spigola con lime e capperi, servita con una croccante sfoglia di sesamo e rosmarino**  
Tartaar van zeebaars met limoen en kappertjes geserveerd met een sesam-rozemarijn krokantje
- € 12.75 **Involtini di sogliola e gamberetti con anguilla affumicata, serviti con una granita e un brodo al cetriolo**  
Involtini van sliptong en gamba met gerookte paling geserveerd met een granité en een bouillon van komkommer
- € 12.25 **Insalata Caprese**  
Salade van tomaat en buffelmozzarella geserveerd met een olie van rucola en basilicum
- € 13.50 **Tramezzini abbrustoliti con mousse di fegato d'anatra e tartare a base di carne di manzo Piemontese**  
Geroosterde tramezzini met een mousse van eendenlever en tartaar van Piemontees rundvlees

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

- € 10.00 **Spaghetti con sarde** (Come secondo: € 18.50)  
Spaghetti met sardines, venkel, saffraan, pijnboompitjes en rozijnen geweld in marsala (Als hoofdgerecht € 18.50)
- € 12.50 **Gnocchi al polpo, al finocchio e all'arancio** (Come secondo: € 19,75)  
Gnocchi met octopus, venkel en sinaasappel (Als hoofdgerecht € 19.75)
- € 10.75 **Ravioli con ripieno de melanzane e scamorza con tenero agnello stufato** (Come secondo: € 18.75)  
Ravioli gevuld met aubergine en scamorza met een zachte lamsstoof (Als hoofdgerecht € 18.75)
- € 9.75 **Linguine limone** (Come secondo: € 17.75)  
Linguine met limoen, pecorino, parmigiano, pijnboompitjes en olijfolie (Als hoofdgerecht € 17.75)
- € 6.50 **Zuppa di pomodoro fredda, peperone dolce classico e peperoncino rosso con aceto balsamico bianco, sotto una crosticina di olive essiccate**  
Koud soepje van tomaat, paprika en rode peper met witte aceto balsamico en een kruim van gedroogde olijven

# Hoofdgerechten VIS

## Secondi di pesce

- € 22.25 **Caciucco Livornese**  
Verse zeevis, schaal- en schelpdieren overgoten met een tomaten-gambabouillon
- € 21.25 **Orata arrosto intero, con le erbe e limone al gremolata**  
In zijn geheel gebakken dorade gevuld met rozemarijn, tijm en citroen, geserveerd met gremolata
- € 21.75 **Halibut fritto alla salsa di pomodoro, olive nere, capperi, peperoncino rosso, accuighe e prezzemolo a foglie piatte**  
Gebakken heilbotfilet met een saus van tomaat, zwarte olijf, kappertjes, rode peper, ansjovis en platte peterselie
- € 23.95 **Gamberoni all'aglio, olio e peperoncino**  
Gebakken grote garnalen in knoflook-peper-olie

## Piatti vegetariani

- € 17.50 **Cous-cous di pomodori con rosmarino, verdure estive, scaglie di parmigiano e mandorle affumicate**  
Tomaten cous-cous met rozemarijn, zomer groente, schotsen van Parmezaanse kaas en gerookte amandelen

Wij serveren bij al onze hoofdgerechten een gemengde salade

### Contorni - Bijgerechten

Geroosterde rozemarijnaardappelen	€ 4.50
Verse frieten met truffelmayonaise	€ 3.50
Schaaltje spaghetti olio, aglio, peperoncino	€ 4.50
Schaaltje spaghetti met huisgemaakte pesto	€ 4.50

# Hoofdgerechten VLEES

## Secondi di carne

- € 23.50 **Bistecca di fianco alle padella con intingolo di aceto balsamico e cipolline**  
Gebakken runderbavette met een jus van aceto balsamico en cipollini
- € 20.75 **Costatina di vitello grigliata con burro al pomodoro**  
Gegrilde kalfs rib-eye met een tomaten-boter
- € 19.50 **Saltimbocca di pollo alimentato a mais, con salvia e intingolo al prosciutto e salvia**  
Saltimbocca van maiskip met salie en prosciutto en saliejus
- € 24.95 **Filetto al vapore, in intingolo al tartufo con tonda corcchetta all'uovo affumicato, aglio e tartufo**  
In truffeljus gepocheerde ossenhaas met een bitterballetje van gerookt ei, knoflook en truffel

Wij serveren bij al onze hoofdgerechten een gemengde salade

## Contorni - Bijgerechten

Geroosterde rozemarijnaardappelen	€ 4.50
Verse frieten met truffelmayonaise	€ 3.50
Schaaltje spaghetti olio, aglio, peperoncino	€ 4.50
Schaaltje spaghetti met huisgemaakte pesto	€ 4.50

# Specialiteiten Specialità

- € 12.50 **Spaghetti Parmigiano** (Come secondo: € 19.75)  
Verse spaghetti geflambeerd en geserveerd uit een Parmezaanse kaas (Als hoofdgerecht € 19.75)
- € 27.50 **Dello Chef**  
Dagelijks wisselend specialiteiten hoofdgerecht gemaakt van de mooiste Italiaanse producten
- € 36.50 **Menù a sorpresa**  
3-gangen verrassingsmenu
- 4-gangen verrassingsmenu (€ 44.00)  
5-gangen verrassingsmenu (€ 52.00)  
6-gangen verrassingsmenu (€ 60.00)

## Desserts 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
- € 6.75 **Zuppa di frutti rossi con densa mousse di basilico e una pallina di gelato alla cheesecake di fragole**  
Soepje van rood fruit met basilicum hangop en een bolletje strawberry-cheesecake ijs
- € 6.75 **Scroppino**  
Frisse ijsdrank van citroenijs met wodka en prosecco
- € 6.75 **Mescolanza di panna cotta al mango e composta con dolce mou al cioccolato e una pallina di gelato allo yoghurt, pesca e arancia**  
Combinatie van mango panna cotta en mango compote met chocolade fudge en een bolletje yoghurt-perzik-sinaasappel-ijs

## Dessertwijnen Vini dolci

- € 6.50 **Moscato di Sicilia**  
Onze eigen import van deze goudgele dessertwijn en zeer laat geoogste druiven
- € 8.10 **Oro del Cedro**  
Licht gouden dessertwijn, met zeer intensieve geur, smaken van gedroogde vruchten, vanille, honing en een klein zuurtje
- € 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