

V o o r v o o r a f Antipasti

- € 7.50 **Bruschetta con insalata di gamberi, finocchietto e prezzemolo con crema di erba cipollina**
Bruschetta met een salade van rivierkreeft, venkel en peterselie met een crème van bieslook
- € 6.50 **Bruschetta con peperoni arrosto e crema di formaggio caprino**
Bruschetta met geroosterde paprika en een crème van geitenkaas
- € 7.00 **“Bruschette Miste”**
Een combinatie van bovenstaande bruschette
- € 3.75 **Pane Italiano fresco con sale marino, origano e parmigiano servito con olio al pomodoro**
Vers Italiaans brood met zeezout, oregano en Parmezaanse kaas geserveerd met tomatenolie

V o o r g e r e c h t e n 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. **Antipasto misto al gusto dello chef (minimaal 2 personen)**
Proeverij van Italiaanse heerlijkheden. U zult zich door de chef moeten laten verrassen!
- € 10.25 **Ceviche di sgombro servito con un'insalata di fregola sarda, ciabatta croccante e pomodori al forno**
Ceviche van makreel geserveerd met een salade van fregola sarde, krokante ciabatta en gepofte tomaatjes
- € 13.00 **Carpaccio di polpo con pane all'aglio e olio**
Carpaccio van octopus afgemaakt met knoflookbrood en olie
- € 13.50 **Pastrami di vitello cotto a fuoco lento con insalata di rucola, fagioli e riccioli di fegato d'anatra**
Zacht gegaarde kalfspastrami met een salade van rucola, boontjes en eendenleverkrullen
- € 9.50 **Panna cotta allo yoghurt di capra con tartare di barbabietola rossa, levistico e asparagi verdi arrosto**
Panna cotta van geitenyoghurt met een tartaar van rode biet, lavas en gebrande groene asperges

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

- € 11.50 **Ravioli ripieni di carciofi e pecorino, con stufato di agnello e pecorino grattugiato al momento**
(Come secondo: € 19.50)
Ravioli gevuld met artisjok en pecorino, met een zachte lamsstoof en aan tafel geschaafde pecorino
(Als hoofdgerecht € 19.50)
- € 9.50 **Risotto primavera: Fagiolini, piselli e menta** (Come secondo: € 17.50)
Risotto primavera: tuinboontjes, doperwt en munt (Als hoofdgerecht € 17.50)
- € 10.50 **Spaghetti vongole** (Come secondo: € 18.50)
Spaghetti met vongole (Als hoofdgerecht € 18.50)
- € 9.50 **Linguine limone** (Come secondo: € 17.50)
Linguine limone (Als hoofdgerecht € 17.50)
- € 6.50 **Brodo di pomodoro con triglie rosse e rosmarino**
Tomatenbouillon met rode mul en rozemarijn

Hoofdgerechten VIS

Secondi di pesce

- € 21.00 **Cacciucco alla livornese: diverse qualita di pesci, crostacei e molluschi ricoperte da una bisque di pomodori e aragosta e servite con focaccia**
Cacciucco Livornese: Diverse vissoorten, schaal- en schelpdieren overgoten met tomaten/ kreeftenbisque geserveerd met focaccia
- € 19.50 **Scorfano al forno con salsa di pomodoro, olive nere e capperi**
Gebakken roodbaars met een saus van tomaat, zwarte olijf en kappertjes
- € 20.50 **Trota intera frita con gremolada, servita con patate Roseval cotte al limone e olio d'oliva**
In zijn geheel gebakken forel afgeblust met gremolata, geserveerd met roseval aardappel gegaard in citroen en olijfolie
- € 23.95 **Gamberoni all'aglio, olio e peperoncino**
Gebakken grote garnalen in knoflook-peper-olie

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

- € 22.50 **Saltimbocca alla Romana; filetto di vitello fritto con prosciutto di Parma e salvia**
Saltimbocca alla Romana; gebakken kalfsfilet met gebakken parmaham en salie
- € 23.50 **Abbinamento di costine e collo di agnello cotti a fuoco lento con carciofi e succo di alloro**
Combinatie van lamsrack en zacht gegaarde lamsnek met artisjok en een jus van laurier
- € 19.75 **Bistecca di black angus al sangue con salsa di fegato d'anatra**
Rose gebakken black angus sukade met een jus van eendenlever
- € 21.75 **Bavetta di manzo frita con burro di gremolada**
Gebakken runderbavette met gremolata boter

Wij serveren bij al onze hoofdgerechten een gemengde salade

Contorni - Bijgerechten

- | | |
|--|--------|
| Geroosterde rozemarijn aardappelen | € 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: € 19.50)

Verse spaghetti geflambeerd en geserveerd uit een Parmezaanse kaas (Als hoofdgerecht € 19.50)

€ 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
- € 6.50 **Panna cotta di lime e cioccolato bianco, con agrumi marinate e una pallina di gelato al gusto biscotto al limone**
Panna cotta van limoen en witte chocolade, met gemarineerd citrusfruit en een bolletje limo- cookie-ijs
- € 6.50 **Tortino al frutto della passione con gelato al mango e yoghurt**
Taartje van passievrucht met mango- en yoghurtijs

Dessertwijnen Vini dolci

- € 6.00 **Moscato di Sicilia**
Onze eigen import van deze goudgele dessertwijn en zeer laat geogste druiven
- € 6.50 **Passito di Falco**
Deze licht zoete rode wijn gemaakt van malvasia nera is heerlijk bij kaas
- € 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
- € 4.70 **Limoncello**
Illegale borrel gemaakt van flinterdunne citroenschilletjes op alcohol getrokken