

V o o r v o o r a f Antipasti

- € 7.50 **Bruschetta con sgombro affumicato, pomodori e capperi**
Bruschetta met gerookte makreel, tomaat en kappertjes
- € 6.50 **Bruschetta con insalat di piselli, ricotta e pecorino**
Bruschetta met een salade van doperwt, ricotta en pecorino
- € 7.00 **“Bruschette Miste”**
Een combinatie van bovenstaande bruschette
- € 3.75 **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 of 2 personen)**
Proeverij van Italiaanse heerlijkheden. U zult zich door de chef moeten laten verrassen!
- € 9.75 **Insalata di asperagi con uovo di quaqlia, pane carasau e mousse di parmigiano**
Salade van asperges met kwartelei, pane carasau en een schuim van Parmezaanse kaas
- € 12.75 **Pastrami di manzo cotto a fuoco lento con crema di salame piccante**
Zacht gegaarde runder pastrami met een crème van salame piccante
- € 10.50 **Pesce spada alla griglia a fettine sottili, con insalata di orzo e olio di pomodoro**
Dun gesneden gegrilde zwaardvis met een salade van orzo en een grove tomatenolie
- € 12.75 **Involtini di agnello con zucchini marinate e pesto di menta**
Involtini van lam met gemarineerde courgette en een pesto van munt

Voorgerechten

Primi piatti

- € 10.50 **Ravioli ripieni di carciofi e pecorino, serviti con piselli, pancetta e pecorino grattugiato al momento** (Come secondo: € 19.50)
Ravioli gevuld met artisjok en pecorino, geserveerd met doperwt en pancetta en aan tafel geschaafde pecorino (Als hoofdgerecht € 19.50)
- € 9.50 **Spaghetti con salsicce cotte in una salsa di pomodoro piccante** (Come secondo: € 17.50)
Spaghetti met salsicce gegaard in een pittige tomatensaus (Als hoofdgerecht € 17.50)
- € 9.50 **Risotto primavera** (Come secondo: € 17.50)
Risotto met voorjaarsgroenten (Als hoofdgerecht € 17.50)
- € 10.50 **Spaghetti alla vongole** (Come secondo: € 19.50)
Spaghetti met vongole (Als hoofdgerecht € 19.50)
- € 6.50 **Zuppa leggermente piccante di pomodoro e gamberi**
Licht pittige soep van tomaat en gamba's

Hoofdgerechten VIS

Secondi di pesce

- € 23.00 **Tonno alla griglia con olio di pomodoro e vongole**
Gegrilde tonijn met tomatenolie en vongole
- € 21.50 **Filetto di merluzzo con crosta di erbe verdi e Lardo di Colonnata, accompagnato da una salsa di burro Soresina**
Gebakken kabeljauwfilet met een korst van groene kruiden en lardo di colonnata, met een saus van burro Soresina
- € 19.50 **Filetto di scorfano con salsa di cipolle rosse, origano e pomodoro**
Gebakken roodbaarsfilet met een saus van rode ui, oregano en tomaat
- € 23.95 **Gamberoni all'aglio, olio e peperoncino**
Gebakken grote garnalen in knoflook-peper-olie

Piatti vegetariani

- € 16.50 **Polenta cremosa con melanzane violetta croccante, verdure primaverili e olio alle erbe**
Romige polenta met krokante aubergine violette, voorjaarsgroente en kruidenolie

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

Hoofdgerechten VLEES

Secondi di carne

- € 24.50 **Lombata di vitello al forno con fegato d'anatra e salsa di marsala**
Gebakken kalfslende oversmolten met eendenlever en een jus van Marsala
- € 21.75 **Cosciotto di agnello cotto a fuoco lento con il suo sugo, servito con asparagi e condito con aceto balsamico**
Zacht gegaarde lamsbout met een eigen jus, geserveerd met asperges en afgemaakt met aceto balsamico
- € 25.50 **Filetto di manzo con crosta di parmigiano e salsa di vino rosso e timo**
Gebakken ossenhaas met een korst van Parmezaanse kaas en een jus van rode wijn en tijm
- € 19.50 **Faraona al forno con carciofi e sugo d'aglio tostato**
Gebakken parelhoen met artisjok en een jus van gepofte knoflook

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: € 19.50)

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
- € 7.25 **Italian Mess: Mousse italiana con noci, cantuccini e cioccolato**
Italian Mess: Italiaans schuim met noten, cantuccini en chocolade
- € 6.50 **Tortino al frutto della passione con gelato al mango**
Taartje van passievrucht met mango-ijs
- € 6.50 **Panna cotta al lime con sciroppo al basilico e crema di yoghurt**
Panna cotta van limoen met basilicum siroop en een crème van yoghurt

Desserts Wines Vini dolci

- € 6.00 **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
- € 4.70 **Limoncello**
Illegale borrel gemaakt van flinterdunne citroenschilletjes op alcohol getrokken