

Antipasti – Voorgerechten - Starters

Antipasto Misto del Giorno

Diverse voorgerechten van de dag

Mixed starters of the day

€ 14,50

Carpaccio all'Albese con Olio di Tartufo, Rucola, Parmigiano e Julienne di Sedano

Traditionele carpaccio van ossenhaas met rucola, geschaafde parmezanse kaas,
witte truffelolie en julienne gesneden selderij

Traditional beef carpaccio with truffle oil, lemon, rocket, parmesan cheese and julienned celery

€ 16,50

Burrata servita con verdure di stagione

Italiaanse verse kaas, die gemaakt is van mozzarella en room
geserveerd met seizoensgroenten

*Fresh Italian buffalo milk cheese made from mozzarella and cream.
and served with seasonal vegetables*

€ 13,50

Riso Venere con Caponata di Verdure

Koude salade van zwarte rijst met gemengde groenten in zoet-zure tomatensaus

Cold black rice with mixed vegetables in a sweet-and-sour tomato sauce

€ 11,50

Tartar di Tonno con Crostini, Caviale di Aringa e Sedano Rapa

Verse tonijntartaar met knolselderij geserveerd met croutons,
kuit van de haring en citroen dressing

Fresh tuna tartar with croutons, celeriac, herring caviar, and lemon sauce

€ 15,50

Tortino di Pesce Spada con Topinambur e Piselli

Gegratineerde zwaardvis-taart gevuld met
topinambur en erwtenaus

Swordfish pie gratin with a topinambur and peas sauce

€ 13,50

Primi Piatti – Eerste Gerechten – First Courses

Caccavella dello Chef

“Schelpen” de grootste handgemaakte
Italiaanse pasta, gevuld met kaas in een saus van de dag
*Biggest handcrafted Italian “shell-shaped pasta” stuffed
with cheese, gratin and served with a sauce of the day*
€ 16,50

Caserecci al Pesto di Noci

Caserecci-pasta met een pesto van walnoten
Caserecci pasta with walnut pesto
€ 13,50

Lasagna di Agnello

Lasagna met lamsragôut
Lasagna with lamb ragu'
€ 14,50

Ravioli Ripieni di Ricotta e Prosciutto San Daniele con una Salsa di Burro e Salvia

Huisgemaakte ravioli gevuld met San Daniele ham en ricottakaas een saus van boter en salie
Homemade ravioli stuffed with San Daniele ham and ricotta in a butter and sage sauce
€ 14,50

Rigatoni al Ragu' di Vitello e Funghi Porcini

Rigatoni-pasta met kalfsragôut en porcini-paddenstoelen
Rigatoni pasta with a veal ragu' and porcini mushroom sauce
€ 14,50

Tagliatelle al Nero di Seppia con Salsa di Crostacei e Zafferano

Tagliatelle-pasta bereid met inktvisinkt in een saus van schelpdieren en saffraan
Cuttlefish ink tagliatelle with a crustaceans saffron sauce
€ 16,50

Secondi Piatti – Hoofdgerechten – Main Courses

Arrosticini di Ovino al Rosmarino

Spiesjes shapenvlees met een rosmarijn saus

Sheep skewers with a rosemary sauce

€ 17,50

Costolette di Agnello in Crosta di Pistacchio con Glassa al Miele

Lamskoteletjes in een pistache korst geglaceerd met honing

Honey glazed pistachio-crust lamb chops

€ 23,50

Gamberoni in Salsa di Limoncello

Grote gesauteerde garnalen in een knoflook en limoncellosaus

King prawns with a limoncello sauce

€ 19,50

Filetto di Manzo con Bagna Cauda e Tartufo

Ossenhaas met knoflook-melk en truffelsaus

Prime beef filet mignon with garlic, milk, and truffel sauce

€ 24,50

Scaloppine di Vitello al Vin Santo e Prezzemolo

Scaloppina van kalfsvlees met "heilige wijn" en peterselie

Veal escalopes with 'holy wine' and parsley

€ 18,50

Scaloppine di Pesce di Spada con Salsa di Vino Bianco e Arancia

Dungesneden gebakken zwaardvis met een saus van witte wijn en sinaasappel

Swordfish escalopes with a white wine orange sauce

€ 23,50

Tonno alla Griglia con Menta Piperita e Semi di Papavero

Gegrilde tonijn met pepermint en maanzaad saus

Grilled tuna with a peppermint and poppy seed sauce

€ 24,50

Pesce o Carne del Giorno

Vis of vlees van de dag – Fish or meat of the day – Tegen dagprijs – Price of the day

Dolci – Desserts

Cannolo con Gelato alla Ricotta

Siciliaanse cannolo met ricotta ijs
Sicilian cannolo with ricotta ice cream
€ 7,00

Coppa Gelato al Caramello con Crema Calda di Vaniglia e Cioccolato

Karamel ijs met warme vanille chocolade crème
Caramel ice cream with hot vanilla cream and chocolate
€ 7,00

Panna Cotta allo Zabaione

Panna cotta met eierpunch
Panna cotta with eggnog
€ 7,00

Sgroppino al Limone

Italiaanse smoothie met wodka en prosecco
Italian smoothie with wodka and prosecco
€ 7,50

Tiramisu

€ 7,00

Tartufo Gelato Nero

Zwarte Truffel ijs
Black truffel ice cream
€ 7,00

Dessert del Giorno

Dessert van de dag
Dessert of the day
Tegen dagprijs - Price of the day