

Verrassingsmenu

4 G A N G E N 4 9 . 9 0

Vier gangen: koud voorgerecht, warm voorgerecht, hoofdgerecht en het exclusieve dessert van de chef

5 G A N G E N 5 9 . 9 0

Vijf gangen: koud voorgerecht, warm voorgerecht, twee verschillende hoofdgerechten en het exclusieve dessert van de chef."

6 G A N G E N 6 9 . 9 0

Zes gangen: koud voorgerecht, warm voorgerecht, twee verschillende hoofdgerechten, een hoofdgerecht, het exclusieve dessert van de chef + en ter afsluiting koffie of thee + en limoncello."

LAAT U MEEVOEREN OP EEN UNIEKE CULINAIRE REIS, GELEID DOOR DE PASSIE VAN ONZE CHEF. ELK GERECHT WORDT MET LIEFDE BEREID, MET ZORGVULDIG GESELECTEERDE INGREDIËNTEN DIE U EEN ONVERGETELIJKE SMAAKERVARING BIJEN



Voorgerechten

BRUSCHETTA PUGLIESE

Rustiek brood met verse cherrytomaten, rucola, basilicum, knoflook, extra vierge olijfolie, oregano, stracciatella en olijven. 15.00

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio van rundvlees met rucola, citroenolie, Grana Padano schilfers en geroosterde pijnboompitten. 16.50

CARPACCIO AL TARTUFO

Carpaccio van rundvlees met rucola, truffelolie, truffelcrème, Grana Padano schilfers, geroosterde pijnboompitten en verse truffel. 18.50

VITELLO TONNATO

Dungesneden kalfsvlees met rucola, tonijnsaus en kappertjes. 16.50

TARTARE DI TONNO

Rode tonijntartaar met stracciatella uit Puglia, IGP balsamicoazijn en sesamzaad. 19.95

POLPETTE PUGLIESI

Pugliese gehaktballetjes van rundvlees, brood, Parmezaanse kaas en tomatensaus. 15.95

CARRELLATA DI ANTIPASTI

Mix van antipasti van ons menu met een speciaal gerecht gekozen door de chef 23.95 p.p.
minimal 2 p.



Pasta's gerechten

RAVIOLI RICOTTA E TARTUFO

*Ravioli gevuld met ricotta en truffel, geserveerd met
een saus van bospaddenstoelen en verse truffel*

23.50

STROZZAPRETI AI GAMBERI

*Strozzapreti met garnalen, rucola en Siciliaanse
kerstomaatjes, afgeblust met brandy*

22.50

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

*Verse orecchiette met cime di rapa (een typische groente uit Puglia),
gebakken met knoflook, olijfolie en ansjovis*

19.50

SPAGHETTI NERI ALL'ASTICE

*Licht pikante, zwarte spaghetti met
verse kreeft.*

32.50

SPAGHETTONI ALLA VIESTANA

*Spaghettoni met zee-egel, knoflook en
extra vierge olijfolie*

27.50



Vlees en Vis gerechten

TAGLIATA DI MANZO

*Gesneden ossenhaas met
cherrytomaten, rucola, Parmezaanse kaas
en balsamico crème*

33.50

PARMIGIANA DI MELANZANE

*Traditioneel Italiaans ovengerecht met laagjes
aubergine, tomatensaus, mozzarella en Parmigiano
Reggiano*

21.50

TONNO AL PISTACCHIO

*Gesneden verse rode tonijnfilet met een sesam korst op pistache
pesto*

35.90

POLPO ALLA VIESTANA

*Langzaam gegaarde octopus in zijn eigen
vocht met kerstomaatjes en laurier*

22.50

FILETTO AL PEPE VERDE

*In brandy geflambeerde ossenhaas met
groene-peperrooomsaus.*

35.90



Pizza's

MARGHERITA

*Tomaten, mozzarella, basilicum en extra
vierge olijfolie*

12.00

CAPRICCIOSA

*Tomaten, mozzarella, ham, champignons, artisjok en
olijven*

16.00

CALABRESE

Tomaten, mozzarella, pittige salami, Nduja uit Calabria, ui en knoflook

15.00

QUATTRO STAGIONI

*Tomaten, mozzarella, italiaanse worst,
ham, paprika en champignons*

16.00

NOSTROMO

Tomaten, mozzarella, ui en tonijn

16.00

PAZZA

*Tomaten, mozzarella, salami, champignons, Gorgonzola
en walnoten*

16.00

ORTOLANA

Tomaten, mozzarella, aubergine, courgette en paprika

15.00

DIAVOLA

*Tomaten, mozzarella, pittige salami,
Nduja uit Calabria, rucola en Stracciatella
uit Puglia*

17.00

ROYAL

*Tomaten, mozzarella, rucola, S. Daniele
Parmaham, kerstomaten en Parmezaanse
kaas*

18.00



Desserts

TIRAMISU' CLASSICO 11.50

Huisgemaakte Tiramisú

PANNACOTTA 10.50

Met chocolade, karamelsaus of bosvruchtensaus

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO 11.50

Klein chocolade taartje met warme chocolade van binnen en slagroom

CANNOLO SICILIANO 11.90

Siciliaanse deegrol gevuld met zoete ricotta en pistachecrème

DOLCE DEL GIORNO 11.90

Dessert van de dag

