Voor vooraf Antipasti

€ 7.50 **Bruschetta con lombata di manzo affumicata, mousse di fegato d'anatra e zucca in agrodolce**
Bruschetta met gerookte runderlende, eendenlever mouse en pompoen in zoetzuur

€ 7.50 **Bruschetta con gamberi, sedano rapa e nocciole**
Bruschetta belegd met gamba, knolselderij en hazelnoot

€ 7.50 **"Bruschette Miste"**
Een combinatie van bovenstaande bruschette

€ 3.75 **Pane italiano al lievito naturale con olio ai pomodori**
Vers Italiaans desembrood geserveerd met tomatenolie

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, heeft u een allergie, meld het ons!

Voorgerechten Antipasti

€ 12.75 **Carpaccio di bue con rucola e parmigiano (ricciolo di foie gras extra + € 6,50)**
Runder carpaccio geserveerd met rucola, aan tafel afgemaakt met Parmezaanse kaas
(extra ganzenleverkrullen + € 6.50)

€ 13.95 **Vitello tonnato**
Zacht gegaarde kalfsfilet met tonijnmayonaise, gegrilde tonijn en gefrituurde kappertjes uit Pantelleria

€ 14.75 p.p. **Antipasto misto al gusto dello chef (minimaal 2 personen)**
Proeverij van Italiaanse heerlijkheden. U zult zich door de chef moeten laten verrassen!

€ 12.50 **Tartare di manzo piemontese con taleggio maturato in grotta e crema di aglio fermentato**
Tartaar van Piemontees rundvlees met grot-gerijpte Taleggio en een crème van gefermenteerde knoflook

€ 11.50 **Involtini di selvaggina in umido e salame piccante con radicchio stufato e salsa all'aceto balsamico**
Involtini van zacht gegaarde wildstoof met salami picante met gestoofde radicchio en crème van aceto balsamico

€ 13.75 **Capesante ripieni di anguilla affumicata, servite con fegato d'anatra marinato e zucca**
Coquilles ingestoken met gerookte paling, geserveerd met gemarineerde eendenlever en pompoen

€ 11.50 **Tartare di branzino servito con insalata di fregola sarda e funghi con croccante di polenta e porcini**
Tartaar van zeebaars geserveerd met een salade van fregula sarde (Sardijnse pasta) en paddenstoelen, met een krokantje van polenta en een schuim van porcini

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, heeft u een allergie, meld het ons!

Voorgerechten Primi piatti

€ 12.50 **Spaghetti con salsiccia piccante, pomodoro e melanzana violetta** **(Come secondo: € 19.75)**
Spaghetti met picante salsicce, tomaat en aubergine violette (Als hoofdgerecht € 19.75)

€ 10.75 **Ravioli ripieni di sedano rapa e tartufo, serviti con olio di nocciola, pancetta e sedano rapa** **(Come secondo: € 18.75)**
Ravioli gevuld met knolselderij en truffel, geserveerd met een olie van hazelnoot, pancetta en knolselderij
(Als hoofdgerecht € 18.75)

€ 11.50 **Risotto con zucca e confit d'anatra** **(Come secondo: € 19.25)**
Risotto met pompoen en gekonfijte eendenbout (Als hoofdgerecht € 19.25)

€ 10.50 **Gnocchi con burro alla salvia e accuighe, serviti con pangrattato** **(Come secondo: € 18.75)**
Gnocchi met salieboter en ansjovis geserveerd met pangrattato (Als hoofdgerecht € 18.75)

€ 7.50 **Zuppa all'aglio e ciabatta con spezzatino di servaggina in umido**
Soep van gepofte knoflook en ciabatta met een zacht gegaarde wildstoof

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, heeft u een allergie, meld het ons!

Vegetarische gerechten Vegetariana

€ 7.50 **Bruschetta con funghi, ricotta e tartufo**
Bruschetta met gestoofde paddenstoelen, ricotta en truffel

€ 9.75 **Insalata con funghi di bosco marinati, zucca arrosto, pane carasau e pecorino**
Salade met gemarineerde bospaddenstoelen, geroosterde pompoen, pane carasau en pecorino

€ 7.50 **Zuppa all'aglio e ciabatta**
Soep van gepofte knoflook en ciabatta

€ 10.75 **Ravioli ripieni di sedano rapa e tartufo, serviti con olio di nocciola, funghi e sedano rapa** **(Come secondo: € 18.75)**
Ravioli gevuld met knolselderij en truffel met een olie van hazelnoot, paddenstoel en knolselderij (Als hoofdgerecht € 18.75)

€ 18.50 **Cuscus a base di uvette ammorbidite nel marsala, pistacchi e arance candite, servito con melanzane croccanti e salsa di pomodoro**
Couscous aangemaakt met in marsala gewelde rozijnen, pistachenoten en gekonfijte sinaasappel geserveerd met krokante aubergine en een saus van tomaat.

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, heeft u een allergie, meld het ons!

Hoofdgerechten VIS

Secondi di pesce

€ 21.75 **Orata intera al forno ripiena di timo, rosmarino e noci tostate**
In zijn geheel gebakken dorade gevuld met tijm, rozemarijn en gebrande noten

€ 23.50 **Lucioperca al forno con crauti canditi nel prosecco e nel grasso d'oca e spuma di porcini**
Gebakken snoekbaars met in prosecco en ganzenvet gekonfijte zuurkool en een schuim van porcini

€ 23.75 **Filetto di sgombro al forno servito su una caponata con uvetta, noci e aceto balsamico**
Gebakken makreelfilet geserveerd op een caponata met rozijnen, walnoot en aceto balsamico

€ 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	€ 4.50
Schaaltje spaghetti olio, aglio, peperoncino	€ 4.50
Schaaltje spaghetti parmigiano	€ 5.50

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, heeft u een allergie, meld het ons!

Hoofdgerechten VLEES

Secondi di carne

€ 22.50 **Filetto di faraona al forno ripieno di salame al tartufo e sugo al tartufo**
Gebakken parelhoenderfilet gevuld met truffelsalami en een jus van truffel

€ 24.50 **Saltimbocca di cervo: Filetto di cervo con prosciutto di Parma e salvia accompagnato da uno stufato di selvaggina e sugo alla salvia**
Saltimbocca van hert: gebakken hertenrugfilet belegt met parmaham en salie in combinatie met een zachte stoof van wild en een jus van salie

€ 23.50 **Lombata di vitello al forno con fegato d'anatra marinato e sugo di cipollini**
Gebakken kalfslende met gemarineerde eendenlever en een jus van cipollini

€ 20.75 **Filetto di maiale rosato abbinato a un guanciale di maiale in umido, servito con sugo di pistacchio**
Combinatie van rosé gebakken varkensfilet en zacht gegaarde varkenswang geserveerd met een jus van pistache

Wij serveren bij al onze hoofdgerechten een gemengde salade

Contorni - Bijgerechten

Geroosterde rozemarijnaardappelen	€ 4.50
Verse frieten met truffelmayonaise	€ 4.50
Schaaltje spaghetti olio, aglio, peperoncino	€ 4.50
Schaaltje spaghetti parmigiano	€ 5.50

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, heeft u een allergie, meld het ons!

Specialiteiten Specialità

€ 12.50 **Spaghetti Parmigiano** **(Come secondo: € 19.75)**
Verse spaghetti geflambeerd en geserveerd uit een Parmezaanse kaas (Als hoofdgerecht € 19.75)

€ 28.75 **Dello Chef**
Dagelijks wisselend specialiteiten hoofdgerecht gemaakt van de mooiste Italiaanse producten

€ 38.50 **Menù a sorpresa**
3-gangen verrassingsmenu

4-gangen verrassingsmenu (€ 44.75)
5-gangen verrassingsmenu (€ 52.75)
6-gangen verrassingsmenu (€ 60.75)

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, heeft u een allergie, meld het ons!

Desserts Dolci

€ 9.75 **Formaggi**
Een wisselende selectie van Italiaanse kazen geserveerd met truffelhoning en gerookte amandelen

€ 7.75 **Tiramisù della nonna Carmela**
Tiramisu volgens het alom bekende recept van Nonna Carmela.

€ 7.75 **Combinazione di panna cotta al caffè e fudge al caramello servito con gelato al caffè**
Combinatie van koffie panna cotta en caramelfudge, geserveerd met koffie-ijs

€ 7.75 **Confit di ananas all'amaretto con una crème di mascarpone e noci e una pallina di gelato alle vaniglia**
In Amaretto gekonfijte ananas met een crème van mascarpone en noten en vanille-ijs

€ 8.50 **Pasticchio italiano: Cioccolato, noci, cantuccini, mousse italiana e una salsa di cioccolato e frangelico**
Italian mess: Chocolade, noten, cantuccini, Italiaans schuim en een saus van chocolade en frangelico

Dessertwijnen Vini dolci

€ 6.75 **Verduzzo**
Licht zoete dessertwijn uit de Friuli met smaken van appel, perzik en licht citrus

€ 8.50 **Oro del Cedro**
Licht gouden dessertwijn, met zeer intensieve geur, smaken van gedroogde vruchten, vanille, honing en een klein zuurtje

€ 8.50 **Vin Santo**
Wereldberoemde dessertwijn uit Toscane gemaakt van de malvasia- en trebbianodruif

€ 4.95 **Limoncello**
Illegale borrel gemaakt van flinterdunne citroenschilletjes op alcohol getrokken

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, heeft u een allergie, meld het ons!