

## V o o r v o o r a f Antipasti

- € 7.50 **Bruschetta con coda di vitello in umido, sedano rapa, nocciola e crema di fetago d'anatra**  
Bruschetta met zacht gegaarde kalfsstaart, knolselderij, hazelnoot en een crème van eendenlever
- € 7.50 **Bruschetta con crema di piselli, menta e gamberi marinati**  
Bruschetta met een crème van doperwt, munt en gemarineerde gamba's
- € 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

## 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 eendenleverkrullen + € 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 **Pesce spada marinato e fette sottili guarnito con arancia e olio d'oliva con crema di sgombro affumicato e croccante di polenta**  
Dun gesneden gemarineerde zwaardvis ingelegd met sinaasappel en olijfolie met een crème van gerookte makreel en een krokantje van polenta
- € 11.50 **Due preparazioni die porchetta guarnita con prugne secche, uvetta, marsala e aceto balsamico servito con crema di pastinaca e Portobello**  
Twee bereidingen van porchetta ingelegd met pruimen, rozijnen, marsala en aceto balsamico geserveerd met een crème van pastinaak en portobello
- € 12.50 **Triglie marinate e arrostite con insalata di cuscus, gave e finocchio con crema di basilico**  
Gemarineerde en gebrande rode mul met een salade van couscous, tuinboontjes en venkel met een crème van basilicum
- € 13.50 **Terrina di fegato d'anatra marinato, prosciutto d'agnello con crema di piselli novelli e composta di cipolloti**  
Terrine van gemarineerde eendenlever, lamsham en lamsstoof met een crème van jonge doperwt en een compôte van cipollini

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

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

- € 12.50 **Risotto al tartufo** (Come secondo: € 19.75)  
Truffel risotto (Als hoofdgerecht € 19.75)
- € 10.75 **Ravioli ripieni di asparagi verdi con stufato di agnello e pangrattato croccante** (Come secondo: € 18.75)  
Ravioli gevuld met groene asperge met een zachte stoof van lam en krokante pangrattato  
(Als hoofdgerecht € 18.75)
- € 11.50 **Spaghetti con cozze in umido e gremolada** (Come secondo: € 19.25)  
Spaghetti met gestoofde mosselen en gremolata (Als hoofdgerecht € 19.25)
- € 9.50 **Spaghetti al limone, con lime, pecorino, pinoli e olio d'oliva** (Come secondo: € 17.75)  
Spaghetti limone, met limoen, pecorino, pijnboompitten en olijfolie (Als hoofdgerecht € 17.75)
- € 7.50 **Zuppa leggermente piccante di aragosta e pomodoro con fregola sarda e gamberi di fiume**  
Licht pittige soep van kreeft en tomaat met fregula sarda en rivierkreeft

# Vegetarische gerechten Vegetariana

- € 7.50 **Bruschetta di polenta frita, con salsa di peperoni grigliati e formaggio di capra**  
Bruschetta van gebakken polenta, met een salsa van gegrilde paprika en geitenkaas
- € 9.75 **Insalata di asparagi, olive verdi, piadina croccante, uova in camicia e schiuma di taleggio**  
Salade van asperge, groene olijven, krokante piadina, gepocheerd ei en een schuim van taleggio
- € 9.50 **Spaghetti al limone, con lime, pecorino, pinoli e olio d'oliva** (Come secondo: € 17.75)  
Spaghetti limone, met limoen, pecorino, pijnboompitten en olijfolie (Als hoofdgerecht € 17.75)
- € 18.50 **Lasagne primavera: Lasagne di verdure primaverili ripiene di melanzane grigliate e ricotta gratinata con pangrattato ed erbe verdi**  
Lasagne primavera; lasagne van voorjaarsgroente ingelegd met gegrilde aubergine en ricotta gratineerd met pangrattato en groene kruiden

# Hoofdgerechten VIS

## Secondi di pesce

- € 23.50 **Filetto di baccalà fritto con crosta di levistico servita con schiuma di burro Soresina e mandorle croccanti**  
Gebakken kabeljauwfilet met een korst van lavas geserveerd met een schuim van burro soresina en krokante amandel
- € 21.50 **Scorfano in camicia con pomodoro, fave e mozzarella condito con olio di capperi e limone**  
Gepocheerde roodbaars belegd met tomaat, tuinbonen en mozzarella met een olie van kappertjes en citroen
- € 23.95 **Confit di rana pescatrice accompagnato da uno stufato di cozze e carciofi**  
Gekonfijte zeeduivel in combinatie met een stoof van mosselen en artisjok
- € 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

# Hoofdgerechten VLEES

## Secondi di carne

- € 23.75 **Cosciotto d'agnello in umido con composta rustica di melanzane e pomodoro**  
Zacht gegaarde lamsbout met een grove compôte van aubergine en tomaat
- € 21.00 **Costata di manzo alla griglia servito con burro all'aglio affumicato**  
Gegrilde runderribeye geserveerd met een boter van gerookte knoflook
- € 19.75 **Petto d'anatra arrosto con sugo di birra bionda doppio malto**  
Gebakken eendenborst met een jus van birra bionda doppio malto
- € 24.75 **Abbinamento di filetto di vitello arrosto al rosmarino e guanciaie di vitello cotto a fuoco lento con schiuma di taleggio e sugo al rosmarino**  
Combinatie van rosé gebakken kalfshaas en zacht gegaarde kalfswang met een schuim van taleggio en een jus van rozemarijn

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)

## 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 **Dolce al cioccolato: cinque preparazioni di cioccolato**  
Chocolade dessert: vijf bereidingen van chocolade
- € 7.75 **Cheesecake al limoncello con crema di yogurt e mascarpone**  
Cheesecake van limoncello met een creme van yoghurt en mascarpone
- € 7.75 **Semifreddo al mango e basilico**  
Semifreddo van mango en basilicum

## 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!