

V o o r v o o r a f Antipasti

- € 7.75 **Bruschetta con stufato morbido di anatra con zucca e crema di formaggio di capra**
Bruschetta met een zachte stoof van eend met pompoen en een crème van geitenkaas
- € 7.75 **Bruschetta con insalata di bietola rossa, ricotta e nocciole con tonno grigliato**
Bruschetta met een salade van rode biet, ricotta en hazelnoot met gegrilde tonijn
- € 7.75 **“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

- € 13.50 **Carpaccio di bue con rucola e parmigiano** (ricciolo di fegato d'anatra extra + € 6,50)
Rundercarpaccio 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!

- € 13.50 **Tartare di manzo con fegato d'anatra affumicato, funghi portobello marinati e schiuma di aglio al forno**
Tartaar van rundvlees met gerookte eendenlever, gemarineerde portobello en een schuim van gepofte knoflook

- € 13.50 **Capesante fritte con tre preparazioni di cavolfiore: crema, panna cotta e cavolfiore tostato servito con vinaigrette al marsala**
Gebakken coquilles met drie bereidingen van bloemkool: Crème, panna cotta en geroosterde bloemkool geserveerd met een vinaigrette van marsala

- € 13.50 **Pastrami di cervo con insalata di scorzonera caramellata e pane carasau croccante**
Pastrami van hert met een salade van gekarameliseerde schorseneren en krokante panne carasou

- € 12.50 **Involtini di pollo con salame piccante, con crema di nocciole e pesto fatto in casa**
Involtini van gevogelte met salami picante met een crème van hazelnoot en huisgemaakte pesto

Voorgerechten Primi piatti

- € 12.50 **Risotto con funghi e zucca** (Als hoofdgerecht € 19.75)
Risotto met bospaddenstoelen en pompoen (Als hoofdgerecht: € 19.75)
- € 12.50 **Panciotti ripieni di melanzane e mozzarella affumicata, con funghi portobello, verdure grigliate, ricotta, rucola e Nocciole tostate** (Als hoofdgerecht € 19.75)
Panciotti gevuld met aubergine en gerookte mozzarella met portobello, gegrilde groente, ricotta, rucola en gebrande hazelnoot
- € 12.50 **Spaghetti putanesca** (Als hoofdgerecht € 19.75)
Spaghetti met een saus van tomaat, rode peper, zwarte olijven, kappertjes, ansjovis en platte peterselie
- € 13.50 **Spaghetti con stufato morbido di selvaggina e pangrattato croccante** (Als hoofdgerecht € 20.75)
Spaghetti met een zachte stoof van wild en krokante pangrattato
- € 7.50 **Zuppa di peperoni arrostiti, pomodoro, timo e patate Roseval con ciabatta tostata**
Soep van geroosterde paprika, tomaat, tijm en roseval aardappel met geroosterde ciabatta

Vegetarische gerechten Vegetariana

- € 9.50 **Bruschetta di polenta frita, con cuore di gorgonzola fuso, mirtilli e mandorle**
Brusschetta van gebakken polenta, met gesmolten gorgonzola in gelegd met cranberry en amandel
- € 10.50 **Tartare di bietola rossa e nocciole servita con formaggio di capra, pistacchi e un crostino all'aglio**
Tartaar van rode biet en hazelnoot geserveerd met geitenkaas, pistache en een knoflook crostini
- € 12.50 **Risotto con funghi e zucca** (Als hoofdgerecht € 19.75)
Risotto met bospaddenstoelen en pompoen
- € 19.50 **Melanzana ripiena di pomodoro e mozzarella accompagnata da cous cous, funghi di bosco e ricotta**
Aubergine gevuld met tomaat en mozzarella in combinatie met couscous, bospaddenstoelen en ricotta

Hoofdgerechten VIS

Secondi di pesce

- € 21.50 **Orata intera al forno con salsa di limone, timo e aglio**
In zijn geheel gebakken dorade met een saus van citroen, tijm en knoflook
- € 25.50 **Ali di razza confit in olio di tartufo, con crema di sedano e schiuma di castagne**
Rogvleugel gekonfijt in truffelolie met een crème van knolselderij en een schuim van tamme kastanje
- € 21.50 **Filetto di merluzzo arrosto con patate Roseval tagliate grosse e pomodori e olio di capperi e noci**
Gebakken makreelfilet met grove Roseval aardappel en tomaat en een olie van kappertjes en walnoot
- € 24.50 **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

- € 22.75 **Ossobucco alla Milanese**
Kalfsschenkel klassiek gegaard met tomaten, verse groenten en kruiden
- € 24.75 **Filetto di cervo fritto accompagnato da morbido sanguinaccio toscano e salsa al marsala**
Gebakken hertenbiefstuk in combinatie met zachte Toscaanse bloedworst en een jus van marsala
- € 24.75 **Filetto di manzo affogato in salsa al tartufo servito con schiuma di porcini**
In truffeljus gepocheerde ossenhaas geserveerd met een schuim van porcini
- € 22.75 **Saltimbocca di faraona: filetto di faraona con prosciutto crudo di Parma e salvia, servito con salsa alla salvia e prosciutto croccante**
Saltimbocca van parelhoender: parelhoenfilet met parmaham, salie geserveerd met een jus van salie en krokante prosciutto

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** (Als hoofdgerecht € 19.75)
Verse spaghetti geflambeerd en geserveerd uit een Parmezaanse kaas
- € 28.75 **Dello Chef**
Dagelijks wisselend specialiteiten hoofdgerecht gemaakt van de mooiste Italiaanse producten
- € 40.50 **Menù a sorpresa**
 - 3-gangen verrassingsmenu
 - 4-gangen verrassingsmenu (€ 48.50)
 - 5-gangen verrassingsmenu (€ 56.50)
 - 6-gangen verrassingsmenu (€ 64.50)

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 **Baba imbevuto in amaretto, servito con crema di mascarpone, yogurt e pistacchio**
Baba gedrenkt in amaretto geserveerd met een crème van mascarpone, yoghurt en pistache
- € 7.75 **Semifreddo al caffè con mandorle croccanti e mousse di cioccolato e caffè**
Semifreddo van koffie met krokante amandel en een mouse van chocolade en koffie
- € 7.75 **Cheesecake di mirtilli neri con crema di cioccolato bianco e pallina di gelato al mirtillo**
Cheesecake van blauwe bessen met een crème van witte chocolade en een bolletje bosbessenijs

Dessertwijnen Vini dolci

- € 7.50 **Verduzzo**
Licht zoete dessertwijn uit de Friuli met smaken van appel, perzik en licht citrus
- € 8.75 **Oro del Cedro**
Licht gouden dessertwijn, met zeer intensieve geur, smaken van gedroogde vruchten, vanille, honing en een klein zuurtje
- € 8.75 **Vin Santo**
Wereldberoemde dessertwijn uit Toscane gemaakt van de malvasia- en trebbianodruif
- € 5.50 **Limoncello**
Illegale borrel gemaakt van flinterdunne citroenschilletjes op alcohol getrokken