

V o o r v o o r a f Antipasti

- € 8.95 **Bruschetta con gamberoni, pesto di rucola e peperoncino rosso glassato**
Bruschetta belegd met gamba, rucola pesto en gekonfijte rode peper
- € 8.95 **Bruschetta con porchetta, formaggio di capra, piselli e menta**
Bruschetta belegd met porchetta geitenkaas doperwt en munt
- € 8.95 **“Bruschette Miste”**
Een combinatie van bovenstaande bruschette
- € 3.95 **Pane italiano al lievito naturale con olio ai pomodori**
Vers Italiaans desembrood geserveerd met tomatenolie

Voorgerechten Antipasti

- € 13.75 **Carpaccio di bue con rucola e parmigiano** (ricciolo di foie gras extra + € 7,50)
Runder carpaccio geserveerd met rucola, aan tafel afgemaakt met Parmezaanse kaas
(extra gemarineerde eendenlever + € 7.50)
- € 14.50 **Vitello tonnato**
Zacht gegaarde kalfsfilet met tonijnmayonaise, gegrilde tonijn en gefrituurde kappertjes uit Pantelleria
- € 16.50 p.p. **Antipasto misto al gusto dello chef** (minimaal 2 personen)
Proeverij van Italiaanse heerlijkheden. U zult zich door de chef moeten laten verrassen!
- € 14.50 **Scorfano marinato alle erbette con panna cotta al finocchio e insalata**
In groene kruiden gemarineerde roodbaars met een panna cotta van venkel en een salade van groene kruiden
- € 14.50 **Insalata di fave, patate al tartufo e cosciotto d'agnello lessato con vinaigrette di peperoni cornetto**
Salade van tuinboontjes, truffelaardappel en zacht gegaarde lamsbout met een vinaigrette van puntpaprika
- € 14.50 **Coppa di Parma tagliata sottile con insalata di gamberi di fiume con una spuma di erba cipollina e ciabatta croccante**
Dun gesneden coppa di Parma gevuld met een salade van rivierkreeft met een schuim van bieslook en krokante ciabatta
- € 16.50 **Marbré di agnello e vitello con asparagi grigliati con olio all'aglio spremuto e tartufo**
Mabré van Lams en kalfsvlees met gegrilde asperges met een olie van gepofte knoflook en truffel

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

- € 14.50 **Ravioli ripieni di astice, granchio e gamberi serviti con olio extravergine** (Come secondo: € 22.50)
Ravioli gevuld met kreeft, krab en garnalen geserveerd met een grove groente olie (Als hoofdgerecht € 22.50)
- € 14.50 **Linguine con stufato di agnello e fave** (Come secondo: € 22.50)
Linguine met lamsstoof en tuinboontjes (Als hoofdgerecht € 22.50)
- € 12.50 **Risotto al limone: limone, pinoli, pecorino e olio di oliva** (Come secondo: € 20.50)
Risotto met limoen, pijnboompitjes, pecorino en olijfolie (Als hoofdgerecht € 20.50)
- € 13.50 **Gnocchi al tartufo con asparagi verdi e spuma di taleggio** (Come secondo: € 21.50)
Truffel gnocchi met groene asperges en een schuim van taleggio (Als hoofdgerecht € 21.50)
- € 11.50 **Zuppa di astice e pomodoro leggermente piccante con fregola sarda e gamberi di fiume**
Licht pittige soep van kreeft en tomaat met fregola nero en rivierkreeft

Vegetarische gerechten Vegetariana

- € 8.75 **Bruschetta con mozzarella, pomodoro e basilico e olive nere tritate**
Bruschetta belegd met mozzarella, crème van tomaat en basilicum en een crumble van zwarte olijf
- € 14.75 **Melanzane con mozzarella di bufala affumicata, carciofi, pomodori secchi e parmigiano croccante**
Aubergine met gerookte buffelmozzarella, artisjok, zongedroogde tomaat en een krokantje van Parmezaanse kaas
- € 12.50 **Risotto al limone: limone, pinoli, pecorino e olio di oliva** (Come secondo: € 20.50)
Risotto met limoen, pijnboompitjes, pecorino en olijfolie (Als hoofdgerecht € 20.50)
- € 13.50 **Gnocchi al tartufo con asparagi verdi e spuma di taleggio** (Come secondo: € 21.50)
Truffel gnocchi met groene asperges en een schuim van taleggio (Als hoofdgerecht € 21.50)
- € 19.95 **Tortino caldo di carciofi, taleggio, pomodori, spinaci e parmigiano accompagnato da spuma di taleggio**
Warm taartje van artisjok, taleggio, tomaat, spinazie en Parmezaanse kaas geserveerd met een schuim van taleggio

Hoofdgerechten VIS

Secondi di pesce

- € 26.50 **Orata frita ripiena di erbette, aglio e limone, servita con riduzione di pomodoro, capperi e acciughe**
In zijn geheel gebakken dorade gevuld met groene kruiden, knoflook en citroen, geserveerd met een grove olie van tomaat, kappertjes en ansjovis
- € 26.50 **Pesce spada grigliato servito con sauté di cozze, olive, pomodori e peperoncino**
Gegrilde zwaardvis geserveerd met stoof van mosselen, olijf, tomaat en rode peper
- € 33.50 **Sogliola frita con spuma di agrumi e basilico**
Gebakken sliptong met een schuim van Citrus en basilicum
- € 26.50 **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	€ 5.50
Schaaltje spaghetti Parmigiano	€ 6.50

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

Hoofdgerechten VLEES

Secondi di carne

- € 32.50 **Costolette e stufato di agnello con asparagi verdi e nocciole tritate e salsa al rosmarino**
Combinatie van lamsrack en lamsstoof met groene asperges en kruim van hazelnoot en een jus van rozemarijn
- € 29.50 **Lonza di manzo rosolata accompagnata da animelle di vitello croccante e salsa alle cipolline**
Rosé gebakken runderlende in combinatie met krokant gebakken kalfszwezerik en een jus van cipolini
- € 28.50 **Ossobuco alla milanese**
Zacht gegaarde kalfs ossobucco bereid op Milanese wijze
- € 28.50 **Faraona con olive e salame al tartufo servita con salsa al tartufo**
Parelhoender gevuld met olijf en truffel salami geserveerd met een jus van truffel

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	€ 5.50
Schaaltje spaghetti Parmigiano	€ 6.50

Specialiteiten Specialità

- € 12.50 **Spaghetti Parmigiano** (Come secondo: € 20.50)
Verse spaghetti geflambeerd en geserveerd uit een Parmezaanse kaas (Als hoofdgerecht € 20.50)
- € 32.50 **Dello Chef**
Dagelijks wisselend specialiteiten hoofdgerecht gemaakt van de mooiste Italiaanse producten
- € 42.50 **Menù a sorpresa**
3-gangen verrassingsmenu
- 4-gangen verrassingsmenu (€ 50.50)
5-gangen verrassingsmenu (€ 58.50)
6-gangen verrassingsmenu (€ 66.50)

Desserts Dolci

- € 10.75 **Formaggi**
Een wisselende selectie van Italiaanse kazen geserveerd met truffelhoning en gerookte amandelen
- € 9.50 **Tiramisù della nonna Carmela**
Tiramisu volgens het alom bekende recept van Nonna Carmela.
- € 9.50 **Panna cotta al cioccolato bianco e frutto della passione con noci caramellate**
Panna cotta van witte chocolade en passievrucht met gekarameliseerde noten
- € 9.50 **Crostatina di agrumi, cannella e crema al mascarpone e gelato alla vaniglia**
Taartje van citrus, kaneel en gele room met een crème van mascarpone en een bolletje vanille ijs
- € 9.50 **Cheesecake di nocciole e cioccolato**
Cheesecake van hazelnoot en chocolade

Dessertwijnen Vini dolci

- € 8.75 **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
- € 5.75 **Limoncello**
Illegale borrel gemaakt van flinterdunne citroenschilletjes op alcohol getrokken