

V o o r v o o r a f Antipasti

- € 8.75 **Bruschetta farcita con confit d'anatra, crema di fois gras d'anatra e granella di pistacchio**
Bruschetta belegd met gekonfijte eendenbout, crème van eendenlever en een kruim van pistache
- € 8.75 **Bruschetta con pesce spada affumicato, crema di pastinaca e cipolline glassate**
Bruschetta met gerookte zwaardvis, crème van pastinaak en gekonfijte cipollini
- € 8.75 **"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

- € 13.50 **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 ganzenleverkrullen + € 7.50)

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

- € 15.50 p.p. **Antipasto misto al gusto dello chef** (minimaal 2 personen)
Proeverij van Italiaanse heerlijkheden. U zult zich door de chef moeten laten verrassen!

- € 16.50 **Stufato di vitello abbinato ad animelle croccanti cotte al forno con funghi di bosco e una glassa d'aceto balsamico**
Combinatie van kalfsstoof en krokant gebakken zwezerik met bospaddenstoelen en een stroop van aceto balsamico

- € 13.50 **Insalata di sgombro affumicato e patate vitelotte, sgombro ai ferri e una vinaigrette d'aceto balsamico bianco**
Salade van gerookte makreel en truffelaardappel, gebrande makreel en een vinaigrette van witte aceto balsamico

- € 16.50 **Tartare di cervo con fois gras d'anatra marinato, crema di tuorlo d'uovo affumicato e una gelatina di barbabietola**
Tartaar van hert met gemarineerde eendenlever, crème van gerookt eigeel en een gel van rode biet

- € 13.50 **Insalata di gamberi e gamberi d'acqua dolce con un gamberone al forno e una vinaigrette di peperoni allungati**
Salade van gamba's en rivierkreeftjes met een gebakken gamba en een vinaigrette van puntpaprika

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

- € 13.50 **Gnocchi con uno stufato morbido di selvaggina e pangrattato (Come secondo: € 21.50)**
Gnocchi met een zachte stoof van wild en pangrattato (Als hoofdgerecht € 21.50)

- € 12.50 **Fiocchi ripieni di robiola, parmigiano, ricotta, taleggio e pere serviti con una spuma e pancetta croccante (Come secondo: € 20.50)**
Fiocchi gevuld met robiola, Parmezaanse kaas, ricotta, taleggio en peer geserveerd met een schuim en een krokantje van pancetta (Als hoofdgerecht € 20.50)

- € 12.50 **Spaghetti al burro di tartufo e porcini (Come secondo: € 20.50)**
Spaghetti met truffelboter en porcini (Als hoofdgerecht € 20.50)

- € 12.50 **Risotto con pomodorini secchi, olive e gamberi (Come secondo: € 20.50)**
Risotto met zongedroogde tomaat, olijven en gamba's (Als hoofdgerecht € 20.50)

- € 7.50 **Zuppa di zucca grigliata con mascarpone e pan ciabatta tostato**
Soep van geroosterde pompoen met mascarpone en geroosterde ciabatta

Vegetarische gerechten Vegetariana

- € 8.75 **Bruschetta con peperoni allungati grigliati e gorgonzola**
Bruschetta met geroosterde puntpaprika en gorgonzola
- € 12.75 **Cannelloni ripieni di zucca e formaggio di capra serviti con un'insalata di erbette e una vinaigrette di barbabietola**
Cannelloni gevuld met pompoen en geitenkaas geserveerd met kruidensalade en een vinaigrette van rode biet
- € 12.50 **Spaghetti al burro di tartufo e porcini** (Come secondo: € 20.50)
Spaghetti met truffelboter en porcini (Als hoofdgerecht € 20.50)
- € 19.50 **Funghi Portobello ripieni di lenticchie, carciofi, fagioli e pomodori, gratinati con taleggio e polenta croccante •**
Portobello gevuld met linzen, artisjok, boontjes en tomaat gratineerd met taleggio en krokante polenta

Hoofdgerechten VIS

Secondi di pesce

- € 24.50 **Lucioperca saltato in padella e adagiato su sedano rapa e patate vitelotte, servito con una spuma di sedano rapa e aglio arrostito**
Op de huid gebakken snoekbaars geserveerd op knolselderij en truffelaardappel geserveerd met een schuim van knolselderij en gepofte knoflook
- € 26.50 **Filetto di merluzzo glassato nel burro alle erbe servito con caponata siciliana**
In kruidenboter gekonfijte kabeljauwfilet geserveerd met een Siciliaanse caponata
- € 24.50 **Filetto di platessa al forno con olio a crudo di pomodorini e salvia**
Gebakken scholfilet met een grove olie van mini tomaatjes en salie
- € 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

- € 24.50 **Bistecca di cervo a cottura media con uno stufato di funghi di bosco e una salsa al Negroamaro**
Rose gebakken hertenbiefstuk met een stoof van paddenstoelen en een jus van Negroamaro
- € 24.50 **Petto d'anatra saltato in padella con polenta croccante e salsa al marsala**
Op de huid gebakken eendenborst met krokante polenta en een jus van Marsala
- € 26.50 **Saltimbocca alla romana: lonza di vitello tagliata sottile ripiena di prosciutto crudo di Parma e salvia, servita con una salsa alla salvia**
Saltimbocca alla Romana; dun gesneden kalfslende belegd met Parmaham en salie, geserveerd met een jus van salie
- € 28.50 **Quaglia al forno con salame al tartufo servita con una salsa al tartufo**
Gebakken kwartel gevuld met truffelsalami 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)
- € 29.75 **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

- € 9.75 **Formaggi**
Een wisselende selectie van Italiaanse kazen geserveerd met truffelhoning en gerookte amandelen
- € 8.50 **Tiramisù della nonna Carmela**
Tiramisu volgens het alom bekende recept van Nonna Carmela.
- € 10.50 **Semifreddo alla vaniglia e nocciola con una composta di fichi**
Semifreddo van vanille en hazelnoot met een compote van vijgen
- € 8.50 **Torta alla ricotta e mandorle con prugne secche e mandorle croccanti**
Taartje van ricotta en amandel met gewelde pruimen en krokante amandel

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