

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

- € 9.50 **Bruschetta con insalata di sedano rapa e patate rosse con trota affumicata e crema di erba cipollina**  
Bruschetta met een salade van knolselderij en roseval aardappel met gerookte forel en een crème van bieslook
- € 9.50 **Bruschetta con guancia di vitello morbida, funghi e zucchini con crema di tartufo**  
Bruschetta met zacht gegaarde kalfswang, paddenstoel en courgette met een crème van truffel
- € 9.50 **“Bruschette Miste”**  
Een combinatie van bovenstaande bruschette
- € 4.25 **Pane italiano al lievito naturale con olio ai pomodori**  
Vers Italiaans desembrood geserveerd met tomatenolie

# Voorgerechten Antipasti

- € 14.25 **Carpaccio di bue con rucola e parmigiano**  
Runder carpaccio geserveerd met rucola, aan tafel afgemaakt met Parmezaanse kaas
- € 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 **Insalata di coniglio marinato, patate al tartufo, uva sultanina e aceto balsamico**  
Salade van gemarineerde konijn, truffelaardappel, rozijnen en aceto balsamico
- € 14.50 **Petto di piccione in padella su crauti confit in grasso d'oca e prosecco servito con composta di cipolline e spuma di prosecco**  
Gebakken duivenborst op in ganzenvet en prosecco, gekonfijte zuurkool geserveerd met een compote van chipollini en een schuim van prosecco
- € 14.75 **Involtini di zucchini ripieni con insalata di gamberi, peperoni e mascarpone e salsa di carote e rosmarino**  
Involtini van courgette gevuld met een salade van rivierkreeft, paprika en mascarpone en een saus van wortel en rozemarijn
- € 16.75 **Capasante fritte con mozzarella di bufala affumicata, prosciutto di Parma, pomodoro marinato e olio alle erbe**  
Gebakken coquilles met gerookte buffelmozzarella, prosciutto di Parma, gemarineerde tomaat en een kruidenolie

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

- € 13.50 **Orecchiette con guanciale, spinaci e cacio al radicchio** (Come secondo: € 22.50)  
Orecchiette met guanciale, spinazie en cacio radicchio (Als hoofdgerecht € 22.50)
- € 13.50 **Spaghetti con salciccia piccante, pomodoro, olive, capperi e zucchini** (Come secondo: € 22.50)  
Spaghetti met salciccia piccante, tomaat, olijf, kappertjes en courgette (Als hoofdgerecht € 22.50 )
- € 13.50 **Panciotti ripieni di asparagi verdi e mascarpone serviti in acqua di pomodoro** (Come secondo: € 22.50)  
Panciotti gevuld met groene asperge en mascarpone geserveerd in een heldere tomatenbouillon (Als hoofdgerecht € 22.50)
- € 14.50 **Risotto nero con gambero e astice** (Come secondo: € 23.50)  
Risotto nero met gamba en kreeft (Als hoofdgerecht € 23.50)

# Vegetarische gerechten Vegetariana

- € 9.50 **Bruschetta di polenta con caponata di melanzane**  
Bruschetta van polenta belegd met een caponata van aubergine
- € 13.50 **Cannelloni ripieni di zucca, funghi di bosco e pastinaca serviti con pangrattato e salsa di carote e rosmarino**  
Canneloni gevuld met pompoen, bospaddenstoel en pastinaak geserveerd met pangrattato en een saus van wortel en rozemarijn
- € 13.50 **Panciotti ripieni di asparagi verdi e mascarpone serviti in acqua di pomodoro** (Come secondo: € 22.50)  
Panciotti gevuld met groene asperge en mascarpone geserveerd in een heldere tomatenbouillon (Als hoofdgerecht € 22.50)
- € 20.50 **Melanzane alla Parmigiana**  
Lasagne van aubergine tomaat en Parmezaanse kaas.

# Hoofdgerechten VIS

## Secondi di pesce

- € 28.00 **Filetto di merluzzo cotto al burro di tartufo con insalata tiepida di sedano rapa e funghi**  
In truffelboter gegaarde kabeljauwfilet geserveerd met een warme salade van knolselderij en paddenstoel
- € 27.50 **Trota salmonata intera ripiena di pistacchio e rucola servita con pesto di pistacchio**  
In zijn geheel gegaarde zalmforel gevuld met pistache en rucola geserveerd met een pistache pesto
- € 27.50 **Scorfano e gamberi fritti con insalata tiepida di gamberi, patate e sedano**  
Combinatie van gebakken roodbaarsfilet en gamba met een warme salade van rivierkreeft, aardappel en bleekselderij
- € 27.50 **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

# Hoofdgerechten VLEES

## Secondi di carne

- € 36.50 **Filetto di manzo cotto e salsa di porcini** (con animelle fritte croccanti + € 7.50)  
In een bouillon van porcini gepocheerde ossenhaas geserveerd met een jus van porcini (extra gebakken zwezerik € 7.50)
- € 29.50 **Bistecca di cervo frita con salsefrica brasata e salsa al timo**  
Gebakken hertenbiefstuk met gesmoorde schorseneren en een jus van tijm
- € 24.50 **Saltimbocca di pollo al mais con salsa alla salvia**  
Saltimbocca van maïskip geserveerd met een jus van salie
- € 32.50 **Abbinamento di filetto di cinghiale al forno al rosé e tenero stufato di selvaggina e salsa di pistacchi**  
Combinatie van rosé gebakken wildzwijnfilet en een zachte wildstoof 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	€ 5.50
Schaaltje spaghetti Parmigiano	€ 6.50

# Specialiteiten Specialità

- € 13.50 **Spaghetti Parmigiano** (Come secondo: € 22.50)  
Verse spaghetti geflambeerd en geserveerd uit een Parmezaanse kaas (Als hoofdgerecht € 22.50)
- € 34.50 **Dello Chef**  
Dagelijks wisselend specialiteiten hoofdgerecht gemaakt van de mooiste Italiaanse producten
- € 44.50 **Menù a sorpresa**  
3-gangen verrassingsmenu
- 4-gangen verrassingsmenu (€ 52.50)  
5-gangen verrassingsmenu (€ 60.50)  
6-gangen verrassingsmenu (€ 68.50)

## Desserts Dolci

- € 11.75 **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 **Semifreddo di pistacchio con croccante ai lamponi**  
Semifreddo van pistache met een krokantje van framboos
- € 9.50 **Crostatina di amarettini, vaniglia e caramello servita con una pallina di gelato al caffè**  
Taartje van amarettini, vanille en karamel geserveerd met een bolletje koffieijs

## 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