

V o o r v o o r a f Antipasti

- € 11.50 **Bruschetta di polenta con triglie in salamoia alle erbette e agrumi, zucchini grigliate, crumble di olive e crema all'aglio nero**
Bruschetta polenta belegd met in groene kruiden en citrus ingelegde rode mul, geroosterde courgette, geserveerd met een crème van zwarte knoflook en een kruim van zwarte olijven
- € 9.95 **Bruschetta con 'nduja calabrese (salame piccante essiccato e spalmabile) e formaggio Blu 61**
Bruschetta dun gesmeerd met 'nduja Calabrese (gedroogde, smeerbare pittige salami) en bleu 61
- € 9.95 **Bruschetta con insalata di lenticchie, carciofi, zucchini grigliate e crema di pomodori secchi** ✓
Bruschetta belegd met een salade van linzen, artisjok, gegrilde courgette en een crème van zongedroogde tomaat
- € 4.75 **Pane italiano al lievito naturale con olio ai pomodori** ✓
Vers Italiaans desembrood geserveerd met tomatenolie

Voorgerechten Antipasti

- € 15.75 **Carpaccio di bue con rucola e parmigiano**
Runder carpaccio geserveerd met rucola, aan tafel afgemaakt met Parmezaanse kaas
- € 16.50 **Vitello tonnato**
Zacht gegaarde kalfsfilet met tonijn crème, gegrilde tonijn en gefrituurde kappertjes uit Pantelleria
- € 16.95 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 **Insalata di merluzzo confit con composta di mandorle, olive, capperi e pomodoro soffiato**
Salade van gekonfijte kabeljauw met een compote van amandel, olijven, kappertjes en gepofte tomaat
- € 15.50 **Pastrami di manzo affettato sottile con olive, pomodori secchi, zucchine e cialda di parmigiano**
Dun gesneden runderpastrami met olijven, zongedroogde tomaat, courgette en een koekje van Parmezaanse kaas
- € 15.75 **Prosciutto di agnello affumicato con asparagi verdi e nocciole servito con una crema di aglio nero e ciabatta croccante al tartufo**
Gerookte lamsham met groene asperge en hazelnoot geserveerd met een crème van zwarte knoflook en krokante van truffel ciabatta
- € 15.50 **Burrata con pomodori marinati, pesto di rucola e crostini all'aglio** ✓
Mini burrata met gemarineerde tomaatjes, rucolapesto en een knoflook crostini

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

- € 14.50 **Orecchiette con porchetta, piselli, spinaci e pecorino al tartufo** (Come secondo: € 23.50)
Orecchiette met porchetta, doperwt, spinazie en truffel pecorino (Als hoofdgerecht € 23.50)
- € 14.50 **Spaghetti olio, aglio e pepe, salame piccante, pomodoro e peperoni arrostit** (Come secondo: € 23.50)
Spaghetti met knoflook peperolie, salami picante, tomaat en geroosterde paprika (Als hoofdgerecht € 23.50)
- € 16.50 **Raviolo con ripieno di granchio con una ricca zuppa di aragosta**
Raviolo gevuld met krab aan tafel overgoten met een krachtige soep van kreeft
- € 14.50 **Risotto primavera** (Come secondo: € 23.50) 
Risotto met groene asperge, doperwt, artisjok en tomaat en Parmezaanse kaas (Als hoofdgerecht € 23.50)

Hoofdgerechten VIS

Secondi di pesce

- € 32.50 **Merluzzo con prosciutto crudo servito su guazzetto di pomodoro con olio di pesto di rucola**
Kabeljauwfilet omwikkeld met prosciutto geserveerd op een stoof van tomaat geserveerd met een olie van rucolapesto
- € 32.50 **Caciucco livornese**
Caciucco Livornese, diverse soorten verse zeevis, schaal- en schelpdieren overgoten met een krachtige soep van kreeft
- € 29.50 **Pesce spada alla griglia con salsa verde**
Gegrilde zwaardvis geserveerd met een salsa verde
- € 29.50 **Gamberoni all'aglio, olio e peperoncino**
In knoflookpeper olie gebakken grote garnalen
- € 22.50 **Piccata di verdure grigliate con insalata fresca e salsa verde** ✓
Piccata van geroosterde groente met een kruiden sla en salsa verde

Contorni - Bijgerechten

Geroosterde rozemarijnaardappelen	€ 4.75
Verse frieten met truffelmayonaise	€ 4.75
Schaaltje spaghetti olio, aglio, peperoncino	€ 5.75
Schaaltje spaghetti Parmigiano	€ 6.75

Hoofdgerechten VLEES

Secondi di carne

- € 34.50 **Piccata di lombo di vitello servita con burro alla salvia e salvia frita**
Piccata van kalf geserveerd met salieboter en gefrituurde salie
- € 33.50 **Ossobuco Milanese**
Op lage temperatuur gegaarde kalfsschenkel, klassiek gegaard met tomaten, verse groenten en kruiden
- € 28.50 **Pollo al mais fritto con pelle e salsa di pomodoro, salame piccante e basilico fritto**
Op de huid gebakken maïskip met een salsa van tomaat, pittige salami en gefrituurde basilicum
- € 34.50 **Costata di manzo alla griglia servita con burro al tartufo**
Gegrilde runderribeye geserveerd met een boter van truffel

Contorni - Bijgerechten

- Geroosterde rozemarijnaardappelen € 4.75
- Verse frieten met truffelmayonaise € 4.75
- Schaaltje spaghetti olio, aglio, peperoncino € 5.75
- Schaaltje spaghetti Parmigiano € 6.75

Specialiteiten Specialità

- € 14.50 **Spaghetti Parmigiano** (Come secondo: € 23.50)
Verse spaghetti geflambeerd en geserveerd uit een Parmezaanse kaas (Als hoofdgerecht € 23.50)
- € 36.50 **Dello Chef**
Dagelijks wisselend specialiteiten hoofdgerecht gemaakt van de mooiste Italiaanse producten
- € 51.50 **Menù a sorpresa**
3-gangen verrassingsmenu
- 4-gangen verrassingsmenu (€ 59.50)
5-gangen verrassingsmenu (€ 67.50)
6-gangen verrassingsmenu (€ 75.50)

Desserts Dolci

- € 12.75 **Formaggi**
Een wisselende selectie van Italiaanse kazen geserveerd met truffelhoning en gerookte amandelen
- € 11.50 **Tiramisù della nonna Carmela**
Tiramisu volgens het alom bekende recept van Nonna Carmela.
- € 11.50 **Semifreddo di yogurt del contadino e agrumi con insalata di agrumi ed erbe aromatiche**
Semifreddo van hangop en citrus met een salade van citrus en kruiden
- € 11.50 **Crostatina di cioccolato, praline e noci servita con salsa al caramello e mascarpone al miele**
Taartje van chocolade, praline en noten geserveerd met karamelsaus en honingmascarpone

Dessertwijnen Vini dolci

- € 9.95 **Verduzzo**
Licht zoete dessertwijn uit de Friuli met smaken van appel, perzik en licht citrus
- € 9.95 **Reciotto**
Licht gouden dessertwijn, smaken van gedroogde vruchten, rozijnen, honing en een klein zuurtje
- € 9.95 **Passito**
Rode licht zoete dessertwijn uit de puglia, met een aroma van rijpe vruchten die heerlijk te combineren is bij chocolade en kaas
- € 5.95 **Limoncello**
Illegale borrel gemaakt van flinterdunne citroenschilletjes op alcohol getrokken