

# V o o r v o o r a f      Antipasti

- € 11.50      **Bruschetta di polenta con sardine e crema di agrumi e peperoni rossi canditi**  
Bruschetta polenta belegd met sardines met een crème van citrus en gekonfijte rode peper
- € 10.50      **Bruschetta con pecorino al tartufo, prosciutto, rucola e aceto balsamico**  
Bruschetta belegd met truffelpecorino, prosciutto, rucola en aceto balsamico
- € 9.95      **Bruschetta con pomodoro stufato, aglio tritato e timo** ✓  
Bruschetta belegd met een stoof van tomaat, gepofte knoflook en tijm
- € 4.95      **Pane italiano al lievito naturale con olio di oliva, capperi e Parmigiano Reggiano** ✓  
Vers gebakken desembrood geserveerd met een olie van olijf, kappertjes en Parmezaanse kaas

# Voorgerechten Antipasti

- € 16.50 **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 **Petto di piccione fritto su insalata di funghi e zucca servito con cipolline caramellate e crema di cipolline**  
Gebakken duivenborst op een salade van paddenstoel en pompoen geserveerd met gekonfijte chipolini en een crème van chipolini
- € 16.50 **Mabré di prosciutto, fegato d'anatra e stufato di manzo con crema di piselli e croccante al tartufo**  
Mabré van prosciutto, eendenlever en runderstoof met een crème van doperwt en een krokantje van truffel
- € 19.50 **Capesante in padella con lardo di Collonata, barbabetola sottaceto e sciroppo al marsala**  
Gebakken coquilles met lardo di Collonato, ingelegde biet en een stroop van marsala
- € 15.50 **Insalata di Chiogga e barbabetola gialla con Blu 61 e crumble di nocciole e pistacchi** ✓  
Salade van chiogga en gele biet met gebrande bleu 61 en een kruim van hazelnoot en pistache


# Voorgerechten

## Primi piatti

- € 14.50 **Spaghetti con stufato morbido di selvaggina e pangrattato** (Come secondo: € 23.50)  
Spaghetti met een zachte wildstoof en pangrattato (Als hoofdgerecht € 23.50)
- € 14.50 **Ravioli ripieni di funghi e porcini con guanciale, piselli fritti e salvia frita** (Come secondo: € 23.50)  
Ravioli gevuld met paddenstoel en porcini met gebakken guanciale, doperwt en gefrituurde salie (Als hoofdgerecht € 23.50)
- € 14.50 **Risotto con pomodori stufati, zucchini, olive taggiasche e capperi** (Come secondo: € 23.50) ✓  
Risotto met gestoofde tomaat, courgette, Taggiasca olijven en kappertjes (Als hoofdgerecht € 23.50)
- € 14.50 **Spaghetti con polpo e salsa di mandorle, pomodoro, olive e capperi** (Come secondo: € 23.50)  
Spaghetti met octopus en een stoof van amandel, tomaat, olijf en kappertjes (Als hoofdgerecht € 23.50)

# Hoofdgerechten VIS

## Secondi di pesce

- € 32.50 **Filetto di luccio-perca fritto con crauti confit al prosecco e grasso d'oca, portobello marinato e sciroppo di aceto balsamico**  
Gebakken snoekbaarsfilet met in prosecco en ganzenvet gekonfijte zuurkool, ingelegde portobello en een stroop van aceto balsamico
- € 32.50 **Tonno alla griglia con vongole e polpo brasato al vino bianco, aglio e pepe rosso**  
Gegrilde tonijn met in witte wijn, knoflook en rode peper gestoofde vongele en octopus
- € 29.75 **Filetto di sgombro al forno con pelle su insalata tiepida di pomodoro e salvia**  
Op de huid gebakken makreelfilet op een warme salade van tomaat en schorseneren
- € 32.50 **Gamberoni all'aglio, olio e peperoncino**  
In knoflookpeper olie gebakken grote garnalen
- € 22.50 **Zucca ripiena con pesto di noci e barbabietola e crema di ricotta**   
Gepofte pompoen met een pesto van walnoot en biet en een crème van ricotta

### Contorni - Bijgerechten

Geroosterde rozemarijn aardappelen	€ 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**     **Petto d'anatra saltato in padella con polenta croccante e salsa al marsala**  
Op de huid gebakken eendenborst met gestoofde porcini en een jus van porcini
- € 34.50**     **Saltimbocca alla romana**  
Kalfslende belegd met parmaham en salie geserveerd met een jus van salie
- € 34.50**     **Bistecca di cervo al forno e stufato di cervo con salsa al timo**  
Combinatie van gebakken hertenbiefstuk en wildstoof met een jus van tijm
- € 34.50**     **Costata di manzo alla griglia servita con burro di castagne**  
Gegrilde runderribeye geserveerd met een boter van kastanje

### Contorni - Bijgerechten

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

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

# 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
- € 11.95 **Tiramisù della nonna Carmela**  
Tiramisu volgens het alom bekende recept van Nonna Carmela.
- € 11.95 **Cheesecake al pistacchio e cioccolato bianco con panforte**  
Cheesecake van pistache en witte chocolade met panforte
- € 11.95 **Crostatina di castagne e amaretti con nocciole e caramello**  
Taartje van tamme kastanje en amarettini met gesuikerde noten en karamel
- € 11.95 **Panna cotta al cioccolato bianco e frutto della passione con noci caramellate**  
Panna cotta van pompoen en rozemarijn met een crème van witte chocolade en geitenkaas

## 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