

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

- € 9.50 **Panelle condite con cipolle caramellate e crema di cipolline** ✓  
Panelle belegd met gekonfijte uitjes en een gel van chipolini
- € 11.50 **Bruschetta con 'nduja, pomodoro e crema di olive nere**  
Bruschetta met 'nduja, tomaat en een crème van zwarte olijven
- € 11.50 **Bruschetta con triglie marinate e crema di lime rosolato**  
Bruschetta belegd met gemarineerde rode mul en een crème van gebrande limoen
- € 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
- € 17.50 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 **Insalata di merluzzo con composta di mandorle, olive e capperi e crema di parmigiano**  
Salade van kabeljauw met een compote van amandel, olijf en kappertjes en een crème van Parmezaanse kaas
- € 16.50 **Pastrami di manzo fatto in casa con insalata di sedano rapa, olive taggiascha e vinaigrette di peperoni arrostiti e crostini all'aglio**  
Huisgemaakte runderpastrami met een salade van knolselderij, taggiascha olijven, een vinaigrette van geroosterde paprika en een knoflook crostini
- € 15.50 **Burrata affumicata con verdure sott'aceto e crosta di pistacchio, servita al tavolo con olio extravergine di oliva** ✓  
Gerookte burrata met gemarineerde groentes en pistache kruim, aan tafel afgemaakt met extra vierge olijfolie

# Voorgerechten Primi piatti

- € 14.50 **Spaghetti con salsiccia al finocchio, pomodoro e chips di finocchio** (Come secondo: € 23.50)  
Spaghetti met venkelsalami, tomaat en chips van venkel (Als hoofdgerecht € 23.50)
- € 18.50 **Ravioli ripieni di rombo e aspargi verdi serviti con olio al verdure**  
Ravioli gevuld met tarbot en groene asperge geserveerd met een lauw-warme groente olie
- € 13.50 **Gnocchi con piselli e menta e pangrattato croccante** (Come secondo: € 22.50) ✓  
Gnocchi met doperwt, munt en krokante pangrattato (Als hoofdgerecht € 22.50)
- € 15.50 **Insalata di gamberi tiepidi conditi con un minestra di frutti di mare**  
Salade van lauwwarme gamba's overgoten met een soep van schaal en schelpdieren

# Hoofdgerechten VIS

## Secondi di pesce

- € 33.50 **Filetto di merluzzo fritto su spinaci brasati serviti con salsa al vino bianco e burro Soresina**  
Gebakken kabeljauwfilet op gestoofde spinazie geserveerd met een saus van witte wijn en burro Soresina
- € 33.50 **Dorado intero fritto servito con olio di olive taggiasche, capperi e erbe verdi**  
In zijn geheel geserveerde gebakken dorade met een olie van taggiascha olijven, kappertjes en groene kruiden
- € 33.50 **Gamberoni all'aglio, olio e peperoncino**  
In knoflookpeper olie gebakken grote garnalen
- € 22.50 **Melanzane alla parmigiana servite con una spuma di parmigiano e pangrattato croccante** ✓  
Melanzane alla parmigiana geserveerd met een schuim van Parmezaanse kaas en krokante pangrattato

### Contorni - Bijgerechten

Geroosterde rozemarijnaardappelen	€ 4.95
Verse frieten met truffelmayonaise	€ 4.95
Schaaltje spaghetti olio, aglio, peperoncino	€ 5.95
Schaaltje spaghetti Parmigiano	€ 6.95

# Hoofdgerechten VLEES

## Secondi di carne

- € 34.50 **Combinazione di guancia di vitello cotta delicatamente, lingua di vitello frita e lombo di vitello fritto al rosé, servita con pastinaca e salsa all'aglio nero**  
Combinatie van zacht gegaarde kalfswang, krokant gebakken kalfstong en rosé gebakken kalfslende, geserveerd met pastinaak en een jus van zwarte knoflook
- € 45.50 **Filetto di manzo con tramezzini croccanti, spinaci stufati, funghi e salsa di porcini**  
Gebakken ossenhaas met krokante tramazini, gestoofde spinazie, paddenstoelen en een jus van porchini
- € 30.50 **Pollo fritto al mais con polenta fresca e burro al rosmarino e all'agli**  
Gebakken maiskip met een lopende polenta en een boter van rozemarijn en knoflook
- € 34.50 **Costata di manzo alla griglia servita con buro di pepe e peperoncino**  
Gegrilde runderribeye geserveerd met een boter van paprika, kruiden en rode peper

### Contorni - Bijgerechten

Geroosterde rozemarijnaardappelen	€ 4.95
Verse frieten met truffelmayonaise	€ 4.95
Schaaltje spaghetti olio, aglio, peperoncino	€ 5.95
Schaaltje spaghetti Parmigiano	€ 6.95

# Specialiteiten Specialità

- € 14.50 **Spaghetti Parmigiano** (Come secondo: € 23.50)  
Verse spaghetti geflambeerd en geserveerd uit een Parmezaanse kaas (Als hoofdgerecht € 23.50)
- € 38.50 **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
- € 12.50 **Tiramisù della nonna Carmela**  
Tiramisu volgens het alom bekende recept van Nonna Carmela.
- € 12.50 **Panna cotta alla mela verde con crumble di nocciole e sorbetto alla mela verde**  
Panna cotta van groene appel met een crumble van gesuikerde noten en een sorbet van groene appel
- € 12.50 **Cheesecake al cioccolato con caramello salato e meringa italiana**  
Cheesecake van chocolade met gezouten karamel en Italiaans schuim

## 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