

V o o r g e r e c h t e n Antipasti

- € 11.50 **Bruschetta con 'nduja, pomodoro e crema di olive nere**
Bruschetta met 'nduja, tomaat en een crème van zwarte olijven
- € 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
- € 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
- € 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
- € 13.50 **Gnocchi con piselli e menta e pangrattato croccante** (Come secondo: € 23.50) ✓
Gnocchi met doperwt, munt en krokante pangrattato (Als hoofdgerecht € 23.50)
- € 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

Secondi

- € 34.50 **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
- € 34.50 **Filetto di branzino fritto con Gamberi servito con spuma di aragosta**
Gebakken zeebaarsfilet met gamba en een schuimige saus van kreeft
- € 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
- € 30.50 **Pollo fritto al mais con polenta fresca e burro al rosmarino e all'agli**
Gebakken maïskip 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)
- € 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

- € 13.75 **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 al limoncello e limone**
Panna cotta van limoncello en citrus geserveerd met citroen sortbet

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