

V o o r v o o r a f Antipasti


- € 10.50 **Bruschetta con zucca al forno, funghi e granella di pistacchio** ✓
Bruschetta belegd met geroosterde pompoen, paddenstoel en een kruim van pistache
- € 12.50 **Bruschetta con zucca al forno, funghi e granella di pistacchio**
Bruschetta met gerookte runder ribeye, aceto uitjes en een crème van truffel
- € 11.50 **Bruschetta miste**
Mix van bovenstaande bruschetta's
- € 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
- € 14.50 **Tartare di pomodoro, pomodori secchi, olive e capperi con crema di burrata, croccante di parmigiano e un crumble di olive nere** ✓
Tartaar van tomaat, zongedroogde tomaat, olijf en kappertjes met een crème van buratta, een krokantje van Parmezaanse kaas en een crumble van zwarte olijven
- € 16.50 **Mosaico di scorfano e basilico con pane croccante e crema di nocciole**
Mozaïek van roodbaars en basilicum met een krokantje van tramazini en een crème van hazelnoot
- € 16.50 **Caramelle di ossobucco: pasta ripiena di ossobucco con spezzatino di ossobucco e sughetto di aglio arrosto**
Caramelle di ossobucco: gevulde pasta met ossobucco met een stoof van ossobucco en een soepje van gepofte knoflook
- € 16.50 **Risotto alla zucca con coscia d'anatra cotta a fuoco lento e pangrattato speziato** ✓
Pompoen risotto met zacht gegaarde eendenbout en kruidige pangrattato

Hoofdgerechten VIS

Secondi di pesce

- € 34.50 **Filetto di luccio-perca al cartoccio servito con spuma di parmigiano e salame piccante**
Op de huid gebakken snoekbaarsfilet geserveerd met een schuim van Parmezaanse kaas en een kruim van pittige salami
- € 34.50 **Filetto di spigola al forno con olio a crudo di pomodorini e origano fresco**
Gebakken zeebaarsfilet met een olie van minitomaatjes en verse oregano
- € 34.50 **Gamberoni all'aglio, olio e peperoncino**
In knoflook-peper olie gebakken grote garnalen
- € 23.50 **Melanzane ripiene di pomodoro e funghi servite su couscous e olio di rosmarino e noci** 
Mini aubergine gevuld met tomaat en paddenstoel geserveerd op couscous en een olie van rozemarijn en walnoot

Contorni - Bijgerechten

Geroosterde rozemarijnaardappelen	€ 5.50
Verse frieten met truffelmayonaise	€ 5.50
Schaaltje spaghetti olio, aglio, peperoncino	€ 6.50
Schaaltje spaghetti Parmigiano	€ 6.95

Hoofdgerechten VLEES

Secondi di carne

- € 37.50 **Combinazione di bistecca di cervo e stufato di cervo servita con polenta alle noci e salsa al panforte**
Combinatie van hertenbiefstuk en een zachte stoof van hert geserveerd met notenpolenta en een jus van panforte
- € 36.50 **Quaglia arrosto ripiena di salame al tartufo servita con salsa al tartufo**
Gebakken kwartel gevuld met een farce van truffelsalami geserveerd met een jus van truffel
- € 36.50 **Costata di manzo arrosto servito con burro alle acciughe, pinoli e origano fresco**
Gegrilde runderribeye geserveerd met een boter van ansjovis, pijnboompitjes en verse oregano

Contorni - Bijgerechten

Geroosterde rozemarijnaardappelen	€ 5.50
Verse frieten met truffelmayonaise	€ 5.50
Schaaltje spaghetti olio, aglio, peperoncino	€ 6.50
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)

€ 52.50 **Menù a sorpresa**
3-gangen verrassingsmenu

4-gangen verrassingsmenu (€ 60.50)

5-gangen verrassingsmenu (€ 68.50)

6-gangen verrassingsmenu (€ 76.50)

Desserts Dolci

- € 13.75 **Formaggi**
Een wisselende selectie van Italiaanse kazen geserveerd met truffelhoning en gerookte amandelen
- € 12.75 **Tiramisù della nonna Carmela**
Tiramisu volgens het alom bekende recept van Nonna Carmela
- € 12.75 **Panna cotta al caffè con pan di spagna all'espresso e crema al Frangelico**
Panna cotta van koffie met een spongecake van espresso en een crème van frangelico
- € 12.75 **Crocante tortino con ripieno al bergamotto, con meringa e una pallina di gelato al cioccolato bianco**
Krokant taartje met een vulling van bergamot met Italiaans kookschuim en een bolletje witte chocolade ijs

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