

V o o r v o o r a f Antipasti

- € 11.50 **Bruschetta con insalata di pomodori, olive, lime e croccante al parmigiano** ✓
Bruschetta belegd met een salade van tomaat, olijf, limoen en een krokantje van Parmezaanse kaas
- € 13.50 **Bruschetta con tartare di gamberi e crema di aglio nero e lime grigliato**
Bruschetta belegd met een tartaar van gamba en crèmes van zwarte knoflook en gebrande limoen
- € 12.50 **Bruschetta miste**
Mix van bovenstaande bruschetta's
- € 5.25 **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

- € 16.75 **Carpaccio di bue con rucola e parmigiano**
Rundercarpaccio geserveerd met rucola, aan tafel afgemaakt met Parmezaanse kaas
- € 16.75 **Vitello tonnato**
Zacht gegaarde kalfsfilet met tonijn crème, gegrilde tonijn en gefrituurde kappertjes uit Pantelleria
- € 16.50 **Ceviche di merluzzo con insalata di finocchi sottaceto, servito con croccante e sciroppo di barbabietola rossa (opzione vegetariana con barbabietola rossa fumé invece del merluzzo) ✓**
Ceviche van kabeljauw met een salade van ingelegde venkel, geserveerd met een krokantje en een stroop van rode biet (vegetarische optie met gerookte rode biet i.p.v. kabeljauw)
- € 16.50 **Ribeye di manzo affumicato con insalata di verdure verdi e mascarpone, con crema alle erbe aromatiche e croccante all'aglio**
Gerookte runderribeye met een salade van groene groente en mascarpone, met een kruidencrème en een krokantje van knoflook
- € 17.50 **Ravioli di astice con insalata tiepida di gamberi, accompagnati da una zuppa di astice**
Ravioli van kreeft met een lauwwarme salade van gamba, overgoten met een soep van kreeft
- € 16.50 **Linguine con un tenero spezzatino di agnello, asparagi verdi, fave e pangrattato croccante**
Linguine met een zachte stoof van lam, groene asperge, tuinboontjes en krokante pangrattato

Hoofdgerechten VIS

Secondi di pesce

- € 35.50 **Combinazione di lupo di mare fritto e polipetti stufati serviti con salsa alla puttanesca**
Combinatie van gebakken zeewolf en gestoofde babyoctopus geserveerd met putanesca saus
- € 35.50 **Orata intera al forno marinata con limone, erbe aromatiche e carciofi, servita con una fresca cremolata**
In zijn geheel gebakken dorade ingelegd met citroen, kruiden en artisjok geserveerd met een frisse cremolata
- € 35.50 **Gamberoni all'aglio, olio e peperoncino**
In knoflook-peper olie gebakken grote garnalen
- € 24.50 **Tortino salato con carciofi, taleggio, pomodoro e spinaci servito, con una spuma di taleggio** ✓
Hartig taartje van artisjok, taleggio, tomaat en spinazie geserveerd met een schuim van taleggio

Contorni - Bijgerechten

Geroosterde rozemarijnaardappelen	€ 5.75
Verse frieten met truffelmayonaise	€ 5.75
Schaaltje spaghetti olio, aglio, peperoncino	€ 6.75
Schaaltje spaghetti Parmigiano	€ 7.25

Hoofdgerechten VLEES

Secondi di carne

- € 37.50 **Combinazione di costolette di agnello rosate e un tenero spezzatino di agnello, piselli e patate, servito con salsa al marsala**
Combinatie van rosé gebakken lamsrack en een zachte stoof van lam, doperwt en aardappel geserveerd met een jus van Marsala
- € 36.50 **Coppa di maiale a cottura lenta con croccante di polenta, prosciutto crudo e salvia, servita con salsa di cipolline confit**
Langzaam gegaarde procureur met een krokantje van polenta, prosciutto en salie geserveerd met een jus van gekonfijte cipollini
- € 36.50 **Bavette di manzo alla griglia con burro di aglio affumicato, cipollotto e peperone rosso**
Gegrilde runderbavette met een boter van gerookte knoflook, bosui en rode peper

Contorni - Bijgerechten

Geroosterde rozemarijnaardappelen	€ 5.75
Verse frieten met truffelmayonaise	€ 5.75
Schaaltje spaghetti olio, aglio, peperoncino	€ 6.75
Schaaltje spaghetti Parmigiano	€ 7.25

Specialiteiten Specialità

- € 14.50 **Spaghetti Parmigiano** (Come secondo: € 23.50)
Verse spaghetti geflambeerd en geserveerd uit een Parmezaanse kaas (Als hoofdgerecht € 23.50)
- € 54.50 **Menù a sorpresa**
3-gangen verrassingsmenu
- 4-gangen verrassingsmenu (€ 62.50)
5-gangen verrassingsmenu (€ 69.50)
6-gangen verrassingsmenu (€ 77.50)

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 alla mela verde con croccante al miele e gelatina al timo**
Panna cotta van groene appel met een krokantje van honing en een gel van tijm
- € 12.75 **Semifreddo al frutto della passione con crema al dulce de leche e scaglie di caramello**
Semifreddo van passievrucht met een crème van dulce leche en een schots van karamel

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