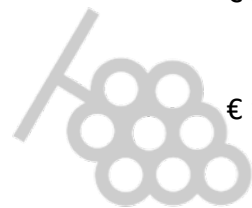


TAKE AWAY

ANTIPASTI

VOORGERECHTEN

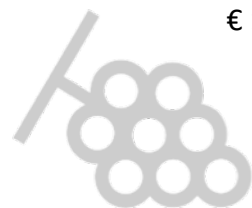
Pane e tapenade <i>Brood met tapenade van zwarte olijven</i>	€ 3,50
Affettati misti e formaggi per due <i>Verskillende soorten snijwaren en kazen voor twee personen</i>	€ 18,50
Vitello Gamberato <i>Dungesneden kalfsvlees met een saus van mayonaise en garnalen</i>	€ 11,50
Mozzarella con peperonata in agrodolce <i>Mozzarella kaas met paprika in zoetzuur</i>	€ 11,50
Rosbief con mayonaise al tartufo <i>Dungesneden rosbeef met truffelmayonaise</i>	€ 13,50
Insalata di polpo con fagiolini, patate, pomodorini e olive <i>Octopus salade met haricot verts, aardappel, cherry tomaten en olijven</i>	€ 14,50
Prosciutto di pesce spada con dressing di limone e pepe rosa <i>Ham van gemarineerde zwaardvis met een dressing van citroen en roze peper</i>	€ 13,50
Bruschetta con funghi misti e pancetta <i>Bruschetta met verschillende soorten paddenstoelen en spek (3 stuks)</i>	€ 10,50
Peperone ripieno di carne servito con burrata fresca <i>Paprika gevuld met rundgehakt met verse burrata kaas</i>	€ 12,50
Tortino di verdure miste <i>Taartje van verschillende soorten groenten</i>	€ 12,50
Salmone affumicato con crema di mascarpone e jullien di limone <i>Gerookte zalm met een crème van mascarpone en jullien citroen</i>	€ 14,50



NERELLO

PASTA'S

- Lasagna con ragout bianco di vitello e porcini** € 11,50
Lasagna met een ragout van kalf en eekhoorntjesbrood
- Fusilli con pesto di basilico e gamberi** € 12,50
Fusilli pasta met een pesto van basilicum en garnalen
- Lasagna verde con burrata aromatizzata al tartufo** € 12,50
Groene lasagna met burrata kaas gearomatiseerd met truffel
- Triangoli ripieni di salmone con salsa di pomodorini e erba cipollina** € 14,50
Driehoekjes pasta gevuld met zalm met een saus van cherrytomaten en bieslook
- Pennette con guanciale pomodoro e pecorino Romano** € 11,50
Pennette met spek, tomaten en pecorino Romano (kaas)
- Casarecce con pesto di pistacchio** € 14,50
Casarecce pasta met een pesto van pistache noten
- Agnolotti ripieni di barbabietola e scamorza con burro e salvia e scaglie di mandorle** € 14,50
Huisgemaakte kussentje gevuld met rode bieten en gerookte scamorza kaas met boter en salie saus en geroosterde amandelschijfjes
- Lasagna con zucca ricotta e amaretti** € 12,50
Lasagna met pompoen, ricottakaas en bitterkoekjes



SECONDI

HOOFDGERECHTEN

Pesce spada gratinato con salsa alla mediterranea <i>Gegratineerde zwaardvis met een saus van tomaten, uien, kappertjes en zwarte olijven</i>	€ 18,50
Ossobuco tradizionale con polenta <i>Gestoofde kalfsschenkel met polenta</i>	€ 18,50
Calamari ripieni agli agrumi con radicchio e patate <i>Gevulde inktvis met citrusvruchten, geserveerd met radicchio sla en aardappel</i>	€ 18,50
Filetto di salmone con crema di patate e porro con finocchio gratinato <i>Zalmfilet op een crème van aardappel en prei geserveerd met gegratineerde venkel</i>	€ 18,50
Brasato di manzo al vino rosso <i>Gestoofde rundvlees in rode wijnsaus geserveerd met groenten</i>	€ 18,50
Scaloppina di vitello al Marsala <i>Dungesneden kalfsvlees met Marsala saus, geserveerd met groenten</i>	€ 19,50



DESSERT

Tiramisu € 6,00

Cannolo Siciliano € 6,00
Rol van krokante deeg gevuld met een crème van ricottakaas

Torta di pere e noci € 6,00
Taart van peer en walnoten

Formaggi misti € 9,50
Selectie van Italiaanse kazen

Panna cotta al cioccolato bianco con crema di frutti di bosco € 6,00
Roompudding van witte chocolade met een crème van bosvruchten

Tartellette al cacao con crema all'arancia € 6,00
Cacao taartje met een crème van sinaasappel

Bronwater

Acqua San Pellegrino (0,75l) € 2,90
Bronwater met prik

Acqua Panna (0,75l) € 2,90
Bronwater plat



NERELLO

Vini

Wijnen (te bestellen en af te halen tot 20 uur)

Prosecco Bosco del Merlot (grote fles) € 27,50

Vino bianco

Grillo

Fris en volsappig

€ 16,50

Sauvignon blanc

krachtig, droog en fris

€ 17,50

Pinot Grigo

krachtig, sappig en droog

€ 18,50

Fiano

fris, droog en zacht

€ 18,50

Chardonnay

droog, vol en fris

€ 22,50

Leone

zacht, vol en een beetje kruidig

€ 29,50

Vini rossi

Nero d'avola

heerlijke zachte wijn

€ 16,50

Montepulciano

fruitig, vol en sappig

€ 22,50

Col di Sasso

sappig en soepel

€ 22,50

Syrah

vol rond en stoer van smaak

€ 22,50

Trifula

licht en fruitig

€ 22,50

Tannu

kruidig, zacht en rond

€ 22,50



