

**ANTIPASTI**

*VOORGERECHTEN*

<b>Tortino di ricotta con crema di funghi misti</b> <i>Taartje van ricotta kaas op een crème van verschillende soorten paddenstoelen</i>	€ 14,50
<b>Battuto di black angus con cipollotto, tartufo, scaglie di Parmigiano e olio e limone</b> <i>Dungeslagen black angus met lente uien, truffel en schijven Parmezaanse kaas met olijfolie en citroen</i>	€ 15,50
<b>Vitello gamberato</b> <i>Dungesneden kalfsvlees geserveerd met een saus van mayonaise en garnalen</i>	€ 15,50
<b>Burrata servita con peperonata in agrodolce</b> <i>Burrata kaas geserveerd met paprika, kappertjes, olijven en uien in zoet zuur</i>	€ 13,75
<b>Tartar di tonno con crostini di pane mango e dressing al limone piccante</b> <i>Tartaar van tonijn met crostini van brood, mango en een pikante Citroendressing</i>	€ 16,75
<b>Prosciutto di pesce spada con dressing all'arancia e zenzero scioppato</b> <i>Ham van gemarineerde zwaardvis met een dressing van sinaasappel en gekarameliseerde gember</i>	€ 16,50
<b>Bresaola della Veltellina con rucola e parmigiano</b> <i>Dungesneden gedroogde ossenhaas met rucola en Parmezaanse kaas</i>	€ 14,50



Heeft u een allergie? Meld dat meteen, dan maken wij een passend voorstel

Bent u veganist? Laat dat ons weten, zodat wij een passend gerecht kunnen maken.

**PASTA'S**

<b>Casarecce con pesto di pistacchio e pecorino Romano</b> <i>Casarecce pasta met een pesto van pistachenoten en pecorino kaas</i>	€ 14,50
<b>Tagliatelle al parmigiano con tartufo</b> <i>Tagliatelle pasta met boter en salie, bereid in een grote Parmezaanse kaas, afgemaakt met verse truffel</i>	€ 19,50
<b>Tortelli ripieni di caprino e limone su crema di zucca</b> <i>Huisgemaakte tortelli gevuld met geitenkaas en citroen op een crème van pompoen</i>	€ 16,50
<b>Rigatoni con ragù bianco di vitello e porcini secchi</b> <i>Rigatoni pasta met witte kalfsragout en gedroogde eekhoorntjesbrood</i>	€ 15,50
<b>Ravioli ripieni di trota affumicata su crema di broccoli e julienne di limone</b> <i>Huisgemaakte ravioli pasta gevuld met gerookte forel op een crème van broccoli en julienne van citroen</i>	€ 16,50
<b>Spaghetti alle vongole</b> <i>Spaghetti met kokkels</i>	€ 16,50



**SECONDI**

*HOOFDGERECHTEN*

<b>Involtini di pesce Spada con salsa al lime e granella di pistacchio</b> <i>Opgerolde, dungseden zwaardvis met een limoen saus en gemalen pistache noten</i>	€ 23,50
<b>Trancio di Tonno alla griglia con cipolla rossa all'aceto balsamico bianco</b> <i>Gegrilde steak van tonijn met gestoofde rode uien met witte balsamico azijn</i>	€ 26,50
<b>Filetto di branzino in crosta di patate con salsa di timo al limone</b> <i>Zeebaars filet gegratineerd in de oven met aardappel en een citroen-tijm saus</i>	€ 23,50
<b>Filetto di Manzo con fonduta di parmigiano aromatizzata al tartufo</b> <i>Ossenhaas filet met een fondue van Parmezaanse kaas gearomatiseerd met truffel</i>	€ 26,50
<b>Carrè d'Agnello con salsa al Nerello Mascalese</b> <i>Lamsrack uit de oven geserveerd met een saus van Nerello Mascalese wijn uit Sicilië</i>	€ 26,50
<b>Fagottini di Vitella con speck e Taleggio con salsa rosmarino</b> <i>Kalfsvlees gevuld met een spek en Taleggio kaas met een rozemarijn saus</i>	€ 23,50
<b>Tortino di verdure miste</b> <i>Hartige taartje van verschillende soorten groenten</i>	€ 16,50



# NERELLO

## DESSERT

<b>Tiramisu</b>	€ 8,00
<b>Sgroppino al limone</b> <i>Citroensorbet met wodka en prosecco</i>	€ 8,00
<b>Cannoli Siciliani</b> <i>Rol van krokante deeg gevuld met een crème van ricottakaas</i>	€ 8,00
<b>Tortino di bavarese al caffè</b> <i>Taartje van bavarois op basis van koffie</i>	€ 8,00
<b>Torta caprese con salsa inglese</b> <i>Taart van amandelen en chocolade met vanille saus</i>	€ 8,00
<b>Selezioni di formaggi Italiani con marmellate</b> <i>Combinatie van verschillende Italiaanse kazen geserveerd met huisgemaakte jam</i>	€ 14,50

## MENU DELLO CHEF

*MENU VAN DE CHEF*

<b>Menu tre portate</b> <i>Driegangenmenu</i>	€ 42,50
<b>Menu quattro portate</b> <i>Viergangenmenu</i>	€ 46,50

