

# NERELLO

## ANTIPASTI

VOORGERECHTEN

STARTERS

<b>Flan di zucca con fonduta di scamorza affumicata</b> <i>Pompoenflan met gesmolten gerookte scamorza kaas</i> <i>Flan of pumpkin with melted smoked scamorza cheese</i>	€ 17,50
<b>Battuto di black angus con cipollotto, tartufo, scaglie di Parmigiano e olio e limone</b> <i>Dun geslagen black angus met lente-uitjes, truffel en Parmezaanse kaasvlokken met olijfolie en citroen</i> <i>Battered black angus with spring onions, truffle, parmesan cheese flakes, olive oil and lemon</i>	€ 18,50
<b>Roastbeef di manzo con mostarda alla frutta</b> <i>Runderrosbief met fruitmosterd</i> <i>Roast beef with a fruit mustard</i>	€ 17,50
<b>Crostini di pane con barbabietole marinate e mousse di caprino</b> <i>Toastjes met gemarineerde rode bieten en mousse van geitenkaas</i> <i>Pieces of toast with marinated red beets and a mousse of goat cheese</i>	€ 16,75
<b>Tartar di tonno con cruton, mango e mayonese allo zafferano</b> <i>Tartaar van tonijn met croutons, mango en saffraan mayonaise</i> <i>Tuna fish tartar with croutons, mango and a mayonnaise of saffron</i>	€ 19,50
<b>Prosciutto di pesce spada con dressing al limone e pepe rosa</b> <i>Ham van gemarineerde zwaardvis met een dressing van citroen en roze peper</i> <i>Ham of marinated swordfish with a dressing of lemon and pink pepper</i>	€ 19,50
<b>Bresaola della Veltellina con insalata di finocchi e arance con olio agli agrumi</b> <i>Dungesneden gedroogde ossenhaas met een salade van venkel en sinaasappel met citrus olijfolie</i> <i>Thinly sliced dried tenderloin with a salad of fennel and orange with a citrus olive oil</i>	€ 17,50

Heeft u een allergie? Meld dat meteen, dan maken wij een passend voorstel  
Eet u veganistisch? Laat dat ons weten, zodat wij een passend gerecht kunnen maken.

# NERELLO

## PASTA

- Casarecce con pesto di pistacchio e pecorino Romano** € 17,50  
*Casarecce pasta met een pesto van pistachenoten en pecorino kaas*  
*Casarecce pasta with pesto of pistachio's and pecorino (sheep) cheese*
- Tagliatelle al parmigiano con tartufo** € 24,50  
*Tagliatelle pasta met boter en salie, bereid in een grote Parmezaanse kaas, afgemaakt met verse truffel*  
*Tagliatelle prepared with butter and sage in a parmesan cheese, finished with flakes of truffle*
- Gnocchi di patate viola su crema di zucca e fonduta di Gorgonzola piccante** € 20,50  
*Huisgemaakte paarse aardappelnoedels op een crème van pompoen en gesmolten pikante Gorgonzola kaas*  
*Homemade potato gnocchi on a cream of pumpkins with melted spicy Gorgonzola cheese*
- Maltagliati con ragù di cinghiale** € 19,50  
*Huisgemaakte maltagliati pasta met een ragout van everzwijn*  
*Homemade maltagliati pasta with a ragout of wild boar*
- Ravioli al nero di seppia ripieni di branzino con burro ed erba cipollina** € 22,50  
*Zwarte inktvisravioli gevuld met zeebaars met boter en bieslook*  
*Black sepia ravioli filled with sea bass and chives*
- Linguine con crostacei e zafferano** € 23,50  
*Linguine pasta met schaaldieren en saffraan*  
*Linguine pasta with crustaceans and saffron*

# NERELLO

## SECONDI

HOOFDGERECHTEN

MAIN DISHES

<b>Filetto d'Orata bardato con verdure servito con salsa di prosecco</b> <i>Opgerolde doradefilet met groenten met een saus van Prosecco</i> <i>Rolled filet of sea bream with vegetables and a prosecco sauce</i>	€ 25,50
<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> <i>Grilled tuna steak with steamed red onions and white balsamic vinegar</i>	€ 29,50
<b>Filetto di Merluzzo su crema di patate e aria di Trota</b> <i>Kabeljauw haas op aardappelcrème en aroma van forel</i> <i>Codfish filet on a cream of potatoes with the aroma of trout</i>	€ 28,50
<b>Filetto di Manzo con fonduta di parmigiano aromatizzata al tartufo</b> <i>Ossenhaasfilet met gesmolten Parmezaanse kaas gearomatiseerd met truffel</i> <i>Tenderloin filet with melted parmesan cheese flavoured with truffle</i>	€ 31,50
<b>Filetto d'Agnello con salsa di aglio nero e prezzemolo</b> <i>Lamsfilet met een saus van zwarte knoflook en peterselie</i> <i>Filet of lamb with a sauce of black garlic and parsley</i>	€ 29,50
<b>Saltinbocca alla Romana</b> <i>Kalfsvlees gebakken met parmaham en salie met een witte wijn saus</i> <i>Veal cutlet with ham of Parma, sage and a sauce of white wine</i>	€ 27,50
<b>Tortino di verdure miste</b> <i>Hartig taartje van verschillende soorten groenten</i> <i>Small savoury pie made with a variation of vegetables</i>	€ 17,50

# NERELLO

## DESSERT

<b>Tiramisu</b>	€ 9,50
<b>Sgroppino al limone</b> <i>Citroensorbet met wodka en prosecco</i> <i>Lemon sorbet ice cream with vodka and prosecco</i>	€ 10,00
<b>Cannoli Siciliani</b> <i>Hoorntje van krokant deeg gevuld met een crème van ricottakaas</i> <i>Small deep-fried pastry tube with a creamy filling of sweetened ricotta cheese.</i>	€ 9,50
<b>Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco</b> <i>Vanille roompudding met rode bosvruchten</i> <i>Vanilla flavoured cream custard with forest fruits</i>	€ 9,00
<b>Semifreddo al Pistacchio con salsa al cioccolato bianco e liquore al caffè</b> <i>Pistache semifreddo met witte chocoladesaus en koffielikeur</i> <i>Chilled pistachio dessert with white chocolate sauce and coffee liqueur</i>	€ 10,00
<b>Selezioni di formaggi Italiani con frutta secca e miele al tarufo</b> <i>Selectie van verschillende Italiaanse kazen geserveerd met gedroogd fruit en truffelhoning</i> <i>A selection of different Italian cheeses served with dried fruit and a truffle flavoured honey</i>	€ 17,50
<b>MENU DELLO CHEF SORPRESA</b> <i>VERASSINGSMENU VAN DE CHEF</i> <i>SURPRISE CHEF'S MENU</i>	
<b>Menu tre portate</b> <i>Driegangenmenu</i> <i>Three course menu</i>	€ 46,50
<b>Menu quattro portate</b> <i>Viergangenmenu</i> <i>Four course menu</i>	€ 52,50