

## ANTIPASTI

VOORGERECHTEN

STARTERS

- Parmigiana di melanzane** € 17,50  
*Laagjes aubergine met tomaat, basilicum en mozzarella*  
*Layers of eggplant with tomato, basil and mozzarella cheese*
- Battuto di Black Angus con cipollotto, tartufo, scaglie di Parmigiano, olio e limone** € 19,50  
*Dun geslagen Black Angus met lente-uitjes, truffel en Parmezaanse kaasvlokken met olijfolie en citroen*  
*Battered Black Angus with spring onions, truffle, parmesan cheese flakes, olive oil and lemon*
- Foglie di vitello con maionese al rosmarino e ceci croccanti** € 18,50  
*Dunne plakjes kalfsvlees met rozemarijn mayonaise en krokante kikkererwten*  
*Thin slices of veal with rosemary mayonnaise and crunchy chickpeas*
- Burrata su carpaccio di cuore di bue, crostino e olio al basilico** € 17,50  
*Burrata kaas op carpaccio van vleestomaten en toast met basilicumolie*  
*Burrata cheese on carpaccio of beef tomatoes with toast with basil oil*
- Tartar di tonno con cruton, mango e mayonese allo zafferano** € 19,50  
*Tartaar van tonijn met croutons, mango en saffraan mayonaise*  
*Tuna fish tartar with croutons, mango and a mayonnaise of saffron*
- Prosciutto di pesce spada con dressing al limone e pepe rosa** € 19,50  
*Dungesneden, gemarineerde zwaardvis met een dressing van citroen en roze peper*  
*Thinly sliced, marinated swordfish with a dressing of lemon and pink pepper*
- Culatta con fichi freschi e crema di balsamico** € 17,50  
*Culatta ham met verse vijgen en balsamicocrème*  
*Culatta ham with fresh figs and balsamic cream*
- Crostini con fegatini alla mediterranea con cipolla, uvetta e pinoli** € 16,75  
*Toastjes met levertjes met ui, rozijnen en pijnboompitten*  
*Toast with livers with onion, raisins and pine nuts*

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



**PASTA**

- Casarecce con pesto di pistacchio e pecorino romano** € 18,50  
*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** € 25,50  
*Tagliatelle met boter, salie en verse truffel, geflambeerd in een Parmezaanse kaas*  
*Tagliatelle flambé in a parmesan cheese with butter, sage and fresh truffle*
- Spaghettoni con pesto di melanzane ricotta e scaglie di mandorle tostate** € 20,50  
*Dikke spaghetti pasta met auberginepesto, ricotta en geroosterde amandelschilfers*  
*Thick spaghetti pasta with eggplant pesto, ricotta and roasted almond flakes*
- Tortelli ripieni di prosciutto San Daniele, ricotta e semi di finocchio su crema di pomodorini gialli** € 22,50  
*Pastakussentjes gevuld met San Daniele ham, ricotta en venkelzaad op een crème van gele kerstomaatjes*  
*Filled pasta with San Daniele ham, ricotta and fennel seeds on a cream of yellow cherry tomatoes*
- Triangoli al nero di seppia ripieni di branzino con burro ed erba cipollina** € 22,50  
*Pasta driehoekjes gekleurd met inktvisinkt gevuld met zeebaars met een saus van boter en bieslook*  
*Pasta triangles colored with squid ink filled with sea bass with a sauce of butter and chives*
- Gnocchi di patate con ragu di polpo e seppia** € 23,50  
*Aardappelkussentjes met een saus van octopus en inktvisinkt*  
*Potato dumplings with an octopus and squid ink sauce*
- Risotto alla barbabietola e caprino** € 22,50  
*Risotto met rode biet en geitenkaas*  
*Beetroot and goat cheese risotto*



**SECONDI**

HOOFDGERECHTEN

MAIN DISHES

- Filetto d'orata bardato con pomodorini saltati all'origano** € 26,50  
*Zeebrasemfilet met oregano gefruite kerstomaatjes*  
*Sea bream fillet with cherry tomatoes fried in oregano*
- Trancio di tonno alla griglia con cipolla rossa all'aceto balsamico bianco** € 29,50  
*Gegrilde tonijnsteak met gestoofde rode uien en witte balsamico azijn*  
*Grilled tuna steak with steamed red onions and white balsamic vinegar*
- Spiedini di pesce spada con caponata in agrodolce** € 28,50  
*Zwaardvisspiesjes met zoetzure caponata (salade van ingelegde groenten)*  
*Swordfish skewers with sweet and sour caponata (salad of pickled vegetables)*
- Filetto di Manzo con fonduta di parmigiano aromatizzata al tartufo** € 31,50  
*Ossenhaasfilet met gesmolten Parmezaanse kaas gearomatiseerd met truffel*  
*Tenderloin fillet with melted parmesan cheese flavoured with truffle*
- Filetto d'Agnello in crosta di nocciole ed erbette salsa di Nerello Mascalese** € 29,50  
*Lamsfilet met een gekruide hazelnootkorst en wijnsaus op basis van Nerello Mascalese*  
*Lamb fillet with a spiced hazelnut crust and wine sauce based on Nerello Mascalese*
- Saltimbocca alla Romana** € 27,50  
*Kalfsvlees gebakken met parmaham en salie met een witte wijn saus*  
*Veal cutlet with ham of Parma, sage and a sauce of white wine*
- Petto d'anatra su purea di patate e il suo fondo** € 27,50  
*Eendenborst op aardappelpuree en bouillon*  
*Duck breast on mashed potatoes and broth*
- Tortino di verdure miste** € 17,50  
*Hartig taartje van verschillende soorten groenten*  
*Small savoury pie made with a variation of vegetables*



DESSERT

<b>Tiramisu</b>	€ 9,50
<b>Sgroppino al limone</b> <i>Citroenijs 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 con mango e lime</b> <i>Vanille roompudding met mango en lime</i> <i>Vanilla flavoured cream custard with mango and limes</i>	€ 9,50
<b>Semifreddo al caffè con salsa di Baileys e crumble al cacao</b> <i>Koude mousse met koffiesmaak saus van Baileys en een crumble van chocolade</i> <i>Chilled coffee flavoured mousse with a Baileys sauce and chocolate crumble</i>	€ 10,00
<b>Torta vaniglia e olio d'oliva con gelato yuzu</b> <i>Taartje van vanille en olijfolie geserveerd met yuzu-ijs (Japanse citrusvrucht)</i> <i>Vanilla and olive oil cake served with yuzu ice cream (Japanese citrus fruit)</i>	€ 9,75
<b>Insalata di frutta con gelato al melone</b> <i>Fruitsalade met meloenijs</i> <i>Fruit salad with melon ice cream</i>	€ 9,75
<b>Selezione di formaggi Italiani con frutta secca e miele al tarufo</b> <i>Selectie van Italiaanse kazen geserveerd met gedroogd fruit en truffelhoning</i> <i>A selection of Italian cheeses served with dried fruit and a truffle flavoured honey</i>	€ 17,50

