

**ANTIPASTI - VOORGERECHTEN - STARTERS**

<p><b>Parmigiana di melanzane</b>  <i>Laagjes aubergine met tomaat, basilicum en mozzarella</i>  <i>Layers of eggplant with tomato, basil and mozzarella cheese</i></p>	€ 18,50
<p><b>Battuto di black angus con cipollotto, tartufo, scaglie di Parmigiano, olio e limone</b>  <i>Dun geslagen black angus met lente-uitjes, truffel, Parmezaanse kaasvlokken met olijfolie en citroen</i>  <i>Battered black angus with spring onions, truffle, parmesan cheese flakes, olive oil and lemon</i></p>	€ 19,50
<p><b>Roast beef con verdure grigliate e dressing al caprino</b>  <i>Rosbief met gegrilde groenten en geitenkaas dressing</i>  <i>Roast beef with grilled vegetables and goat cheese dressing</i></p>	€ 19,50
<p><b>Burrata con zucca affumicata, olio d'oliva e polvere di rosmarino</b>  <i>Burrata met gerookte pompoen, olijfolie en rozemarijnpoeder</i>  <i>Burrata with smoked pumpkin, olive oil and rosemary powder</i></p>	€ 18,50
<p><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></p>	€ 19,50
<p><b>Prosciutto di pesce spada con dressing al limone e pepe rosa</b>  <i>Dungesneden, gemarineerde zwaardvis met een dressing van citroen en roze peper</i>  <i>Thinly sliced, marinated swordfish with a dressing of lemon and pink pepper</i></p>	€ 19,50
<p><b>"Tomino" fondente, con crema di porcini e tartufo e crumble di pane saltato</b>  <i>Gesmolten "Tomino" kaas, met eekhoortjesbrood, truffel crème en broodcrumble</i>  <i>Melted "Tomino" cheese, with porcini mushrooms, truffle cream and bread crumble</i></p>	€ 18,50
<p><b>Guancia di vitello stufata con crema di sedano rapa e salsa alle erbe</b>  <i>Gestoofde kalfswang met crème van knolselderij en kruidensaus</i>  <i>Braised veal cheek with a cream of celeriac and herb sauce</i></p>	€ 19,75

Heeft u een allergie? Wij kunnen u adviseren en er rekening mee houden.  
 Kijk op [nerello.nl/allergenen](http://nerello.nl/allergenen) of scan de QR code op de laatste pagina.  
 Eet u veganistisch? Laat dat ons weten, zodat wij een passend gerecht kunnen maken.



**PASTA**

<b>Casarecce con pesto di pistacchio e pecorino Romano</b> <i>Casarecce pasta met een pesto van pistachenoten en pecorino kaas</i> <i>Casarecce pasta with pesto of pistachio's and pecorino (sheep) cheese</i>	€ 19,50
<b>Tagliatelle al parmigiano con tartufo</b> <i>Tagliatelle met boter, salie en verse truffel, geflambeerd in een Parmezaanse kaas</i> <i>Tagliatelle flambé in a parmesan cheese with butter, sage and fresh truffle</i>	€ 26,50
<b>Spaghetti alle vongole con pomodorini confit e bottarga</b> <i>Spaghetti met kokkels, gekonfijte tomaatjes en bottarga (viskuit)</i> <i>Spaghetti with cockles, candied small tomatoes and bottarga (fish roe)</i>	€ 21,50
<b>Tortelli ripieni di prosciutto San Daniele, ricotta e semi di finocchio su crema di pomodorini gialli</b> <i>Pastakussentjes gevuld met San Daniele ham, ricotta en venkelzaad op een crème van gele kerstomaatjes</i> <i>Filled pasta with San Daniele ham, ricotta and fennel seeds on a cream of yellow cherry tomatoes</i>	€ 23,50
<b>Raviolini ai gamberi con pomodorini ciliegini saltati</b> <i>Garnalenravioli met gebakken kerstomaatjes</i> <i>Shrimp ravioli with fried cherry tomatoes</i>	€ 23,50
<b>Gnocchi di patate ripieni di "ragù alla bolognese", burro affumicato e basilico</b> <i>Aardappelgnocchi gevuld met "Bolognese saus" met gerookte boter en basilicum</i> <i>Potato gnocchi filled with "Bolognese ragù" with smoked butter and basil</i>	€ 24,50
<b>Risotto al gorgonzola dolce, con pere al Calvados noci e timo</b> <i>Zoete gorgonzolarisotto met peren gedrenkt in Calvados, walnoten en tijm</i> <i>Sweet gorgonzola risotto with pears soaked in Calvados, walnuts and thyme</i>	€ 24,50



**SECONDI – HOOFDGERECHTEN - MAIN DISHES**

<b>Filetto di merluzzo con crema di pastinaca allo zafferano</b> <i>Kabeljauwfilet met saffraan-pastinaakcrème</i> <i>Cod fillet with saffron-parsnip cream</i>	€ 28,50
<b>Trancio di tonno alla griglia con cipolla rossa all'aceto balsamico bianco</b> <i>Gegrilde tonijnsteak met gestoofde rode uien en witte balsamico azijn</i> <i>Grilled tuna steak with steamed red onions and white balsamic vinegar</i>	€ 30,50
<b>Filetto di branzino al cartoccio con vongole, capperi e olive taggiasche</b> <i>In folie gebakken zeebaarsfilet met venusschelpen, kappertjes en Taggiasca-olijven</i> <i>Sea bass fillet baked in foil with clams, capers and Taggiasca olives</i>	€ 29,50
<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>	€ 32,50
<b>Stinco d' agnello al forno con polenta e gremolada</b> <i>Lamsschenkel uit de oven met polenta en gremolata</i> <i>Oven baked lamb shank with polenta and gremolata</i>	€ 30,50
<b>Saltimbocca 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>	€ 28,50
<b>Medaglioni di cinghiale con salsa al Nerello Mascalese e uva</b> <i>Medaillons van wild zwijn met Nerello Mascalese-saus en druiven</i> <i>Wild boar medallions with Nerello Mascalese sauce and grapes</i>	€ 29,50
<b>Millefoglie di zucca gialla e zucchine al profumo di erbe su crema di pomodoro ciliegino</b> <i>Kruidige millefeuille van gele pompoen en courgettes op een kersentomatencrème</i> <i>Millefeuille of yellow pumpkin and courgettes flavoured with herbs on a cherry tomato cream</i>	€ 18,50



## DESSERT

<b>Tiramisu</b>	€ 10,50
<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 ricotta kaas</i> <i>Small deep-fried pastry tube with a creamy filling of sweetened ricotta cheese.</i>	€ 9,50
<b>Panna cotta con caramello e fiocchi di sale</b> <i>Panna cotta met karamel en zoutvlokken</i> <i>Panna cotta with caramel and salt flakes</i>	€ 9,50
<b>Semifreddo alla nocciola con salsa al cioccolato fondente</b> <i>Hazelnootsemifreddo met pure chocoladesaus</i> <i>Hazelnut semifreddo with dark chocolate sauce</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>Profiteroles al pistacchio</b> <i>Pistache-profiteroles</i> <i>Pistachio profiteroles</i>	€ 10,25
<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>	€ 18,50

Preferite mangiare vegano? Possiamo preparare un piatto adatto.  
Avete un'allergia? Possiamo tenerne conto.  
Visita [nerello.nl/allergenen](https://nerello.nl/allergenen) o scansiona il codice QR per ulteriori informazioni sui piatti.

Do you eat vegan? We can prepare a suitable dish.  
Do you have an allergy? We can take this into account.  
Visit [nerello.nl/allergenen](https://nerello.nl/allergenen) or scan the QR code for more information on the dishes.

