

## ANTIPASTI - VOORGERECHTEN - STARTERS

- |  |                |
|--|----------------|
| <p><b>Parmigiana di melanzane</b><br/>                 Laagjes aubergine met tomaat, basilicum en mozzarella<br/> <i>Layers of eggplant with tomato, basil and mozzarella cheese</i></p>   | <p>€ 20,50</p> |
| <p><b>Battuto di black angus con cipollotto, tartufo, scaglie di Parmigiano, olio e limone</b><br/>                 Dun geslagen black angus met lente-uitjes, truffel, vlokken Parmezaanse kaas, olijfolie en citroen<br/> <i>Thinly battered black angus beef with spring onions, truffle, Parmesan flakes, olive oil and lemon</i></p>  | <p>€ 20,50</p> |
| <p><b>Bresaola ripiena di stracchino ed erba cipollina con pesto di rucola e perle di limone</b><br/>                 Bresaola gevuld met stracchinokaas en bieslook, rucolapesto en citroenparels<br/> <i>Bresaola filled with stracchino cheese and chives, with arugula pesto and lemon pearls</i></p>  | <p>€ 20,50</p> |
| <p><b>Burrata cremosa, lattuga alla griglia condita con citronette, cavolo viola caramellato e focaccia genovese artigianale</b><br/>                 Romige burrata, gegrilde sla met citroendressing, gekarameliseerde rode kool en een ambachtelijke focaccia uit Genua<br/> <i>Creamy burrata, grilled lettuce with lemon dressing, caramelized red cabbage and an artisanal focaccia from Genoa</i></p> | <p>€ 20,50</p> |
| <p><b>Tartar di tonno con avocado, mayonaise al dragoncello e cracker di pane</b><br/>                 Tonijntartaar met avocado, dragon-mayonaise en broodcrackers<br/> <i>Tuna tartare with avocado, tarragon-mayonnaise and bread crackers</i></p>  | <p>€ 21,50</p> |
| <p><b>Prosciutto di pesce spada con dressing al limone e pepe rosa</b><br/>                 Dingesneden, gemarineerde zwaardvis met een dressing van citroen en roze peper<br/> <i>Thinly sliced, marinated swordfish with a dressing of lemon and pink pepper</i></p>   | <p>€ 21,50</p> |
| <p><b>Flan di patate ripieno di scamorza affumicata con crema di broccoli</b><br/>                 Aardappeltaart gevuld met gerookte scamorzakaas en broccoliroom<br/> <i>Potato pie filled with smoked scamorza cheese and broccoli cream</i></p>  | <p>€ 20,50</p> |
| <p><b>Calamaretti scottati su gazpacho aromatizzato al basilico, gocce piccanti e crostini di pane</b><br/>                 Gebakken babyinktvisjes op een basilicumgazpacho met druppels pikante olie en croutons<br/> <i>Sauteed baby squid on a basil gazpacho with a drizzle of spicy oil and croutons</i></p>   | <p>€ 22,50</p> |



**PASTA**

<p><b>Casarecce con pesto di pistacchio e pecorino Romano</b></p> <p>Casarecce met een pesto van pistachenoten en pecorino (schapen)kaas  <i>Casarecce with pesto of pistachio's and pecorino (sheep) cheese</i></p>	€ 21,50
<p><b>Tagliatelle al parmigiano con burro, salvia e tartufo fresco</b></p> <p>Tagliatelle met boter, salie en verse truffel, geflambeerd in een Parmezaanse kaas  <i>Tagliatelle flambé in a parmesan cheese with butter, sage and fresh truffle</i></p>	€ 29,50
<p><b>Cannelloni ripieni al prosciutto San Daniele, ricotta e semi di finocchio, con besciamella e crema al pomodoro ciliegino</b></p> <p>Cannelloni gevuld met San Daniele ham, ricotta en venkelzaad met bechamelsaus en een crème van cherrytomaatjes - <i>Cannelloni filled with San Daniele ham, ricotta and fennel seeds with béchamel sauce and a cream of cherry tomatoes</i></p>	€ 22,50
<p><b>Sedanini al ragù stufato di manzo e cipolle, mantecati al grana padano e basilico fresco</b></p> <p>Sedanini (buisjespasta) met een ragout van rund en ui, romig gemaakt met Grana Padano-kaas en verse basilicum  <i>Sedanini (tube pasta) with a beef and onion ragout, creamed with Grana Padano cheese and fresh basil</i></p>	€ 25,50
<p><b>Ravioli verdi ripieni di branzino con vongole, menta e pomodoro giallo</b></p> <p>Met zeebaars gevulde groene ravioli, met venusschelpen, munt en gele tomaten  <i>Green ravioli filled with sea bass, with clams, mint and yellow tomatoes</i></p>	€ 26,50
<p><b>Calamarata al sugo di moscardini ed emulsione al prezzemolo</b></p> <p>Calamarata pasta (korte buisjes) met een saus van baby-octopus en peterselie  <i>Calamarata pasta (short tubes) with a sauce of baby octopus and parsley</i></p>	€ 26,50
<p><b>Gnocchi di patate ripieni di taleggio con crema di zafferano, asparagi saltati e crumble di pane fritto</b></p> <p>Aardappelgnocchi gevuld met Taleggio-kaas, saffraancrème, gebakken asperges en gefrituurde broodkruimels  <i>Potato gnocchi filled with Taleggio cheese, saffron cream, sauteed asparagus and fried breadcrumbs</i></p>	€ 26,50



**SECONDI – HOOFDGERECHTEN - MAIN DISHES**

<p><b>Trancio di halibut con crema di topinambur affumicato e riduzione di aceto di lamponi</b>                  Heilbot steak met gerookte aardpeercrème en een reductie van frambozenazijn  <i>Halibut steak with smoked Jerusalem artichoke cream and a raspberry vinegar reduction</i></p>	€ 29,50
<p><b>Trancio di tonno alla griglia con cipolla rossa all'aceto balsamico bianco</b>                  Gegrilde tonijnsteak met rode uien en witte balsamico azijn  <i>Grilled tuna steak with red onions and white balsamic vinegar</i></p>	€ 32,50
<p><b>Gamberoni grigliati con maionese all'aglio nero e insalatina di mango</b>                  Gegrilde garnalen met zwarte knoflookmayonaise en salade van mango  <i>Grilled shrimp with black garlic mayonnaise and mango salad</i></p>	€ 30,50
<p><b>Filetto di Manzo con fonduta di parmigiano aromatizzata al tartufo</b>                  Ossenhaasfilet met gesmolten Parmezaanse kaas gearomatiseerd met truffel  <i>Tenderloin filet with melted parmesan cheese flavoured with truffle</i></p>	€ 34,50
<p><b>Carrè di agnello grigliato con riduzione al fondo bruno e gremolata di erbe</b>                  Gegrilde lamsrack met lamsjus en kruidengremolata  <i>Grilled rack of lamb with lamb gravy and herb gremolata</i></p>	€ 34,50
<p><b>Saltimbocca alla Romana</b>                  Kalfsvlees gebakken met parmaham en salie met een witte wijn saus  <i>Veal cutlet with ham of Parma, sage and a sauce of white wine</i></p>	€ 32,50
<p><b>Bavetta di manzo alla griglia con salsa al Nerello Mascalese</b>                  Gegrilde runderborst met een wijnsaus op basis van Nerello Mascalese  <i>Grilled beef brisket with a wine sauce based on Nerello Mascalese</i></p>	€ 31,50
<p><b>Sformatino di pasta brisé ripieno di broccolo romanesco e patate su crema di verdure di stagione</b>                  Flan van zanddeeg gevuld met Romanesco broccoli en aardappelen op een crème van seizoensgroenten  <i>Shortcrust pastry flan filled with Romanesco broccoli and potatoes on a cream of seasonal vegetables</i></p>	€ 19,50



## DESSERT

<p><b>Tiramisu</b></p> <p>Italiaans dessert op basis van lange vingers mascarpone, koffie en amaretto <i>Italian dessert based on ladyfingers mascarpone, coffee and amaretto</i></p>	€ 11,50
<p><b>Sgroppino al limone</b></p> <p>Citroenijs met wodka en prosecco <i>Lemon ice-cream with vodka and prosecco</i></p>	€ 11,50
<p><b>Cannolo Siciliano</b></p> <p>Hoorntjes van krokant deeg gevuld met een crème van ricottakaas <i>Small deep-fried pastry tubes with a creamy filling of sweetened ricotta cheese</i></p>	€ 11,50
<p><b>Tortino al lime con crema al limoncello e coulis di frutta</b></p> <p>Limoentaart met limoncello-crème en fruitcoulis <i>Lime tart with limoncello cream and fruit coulis</i></p>	€ 11,50
<p><b>Semifreddo alla nocciola con copertura al fondente e crema al caramello e biscotto di frolla</b></p> <p>Hazelnootsemifreddo met topping van pure chocolade en karamelcrème en koekkrumels - <i>Hazelnut semifreddo with a topping of dark chocolate and caramel cream and biscuit crumble</i></p>	€ 11,50
<p><b>Torta Mimosa (strati di pan di spagna con ananas e crema chantilly)</b></p> <p>Mimosataart (lagen biscuitgebak met ananas en slagroom) <i>Mimosa cake (layered sponge cake with pineapple and whipped cream)</i></p>	€ 11,50
<p><b>Torta mousse al cioccolato fondente e frolla alla mandorla con gelato alla menta</b></p> <p>Taart van amandel korstdeeg en pure chocolademousse met munt ijs <i>Almond shortcrust pastry with dark chocolate mousse and mint ice cream</i></p>	€ 11,50
<p><b>Selezione di formaggi Italiani con frutta secca e miele al tarufo</b></p> <p>Selectie van Italiaanse kazen geserveerd met gedroogd fruit en truffelhoning <i>Selection of Italian cheeses served with dried fruit and a truffle flavoured honey</i></p>	€ 19,50



Kijk voor allergenen informatie op [nerello.nl/allergenen](https://nerello.nl/allergenen) of scan de QR code.

Per informazione dei ingredienti, visita [nerello.nl/allergenen](https://nerello.nl/allergenen) o scansiona il codice QR.

Visit [nerello.nl/allergenen](https://nerello.nl/allergenen) or scan the QR code for more information on ingredients

