

# ANTIPASTI

## **Insalata Caprese € 9,90**

*Bekende salade "Caprese" met buffelmozzarella uit Campana, tomaat en basilicum*

## **Affettati e formaggi € 7,90**

*Samengesteld voorgerecht van Italiaans vleeswaar en kaas*

## **Salmone affumicato e caperi fritti € 9,90**

*Gerookte zalm op frisse sla met ricotta en krokant gefrituurde kappertjes*

## **Carpaccio con pesto genovese e parmigiano € 10,90**

*Flinterdun gesneden ossenhaas met pesto, parmezaanse kaas en geroosterde pijnboompitjes*

## **Vitello tonnato € 11,50**

*Dun gesneden lichtgebraden kalfslende met tonijnmayonaise*

## **Insalata di gorgonzola erborinata € 8,90**

*Salade van pittige gorgonzola, spinazie, gegrilde artisjokken en zongedroogde pomodori*

## **Prosciutto di Parma e melone € 7,90**

*Parmaham geserveerd met friszoete meloenparten*

## **Calamari fritti € 8,90**

*Gefrituurde inktvisringetjes met citroen en peterselie*

## **Zuppa di pomodoro € 4,50**

*Romige tomatensoep met ricotta*

## **Misto di antipasti € 11,90 per persoon**

*Een luxe proeverij van Italiaanse specialiteiten voor twee (of meer) personen op schaal geserveerd*

# PRIMI

Te bestellen als voor- of hoofdgerecht\*

## **Spaghetti alla Bolognese € 6,90 / € 9,90\***

*Spaghetti met tomaten-gehaktsaus en parmezaanse kaas*

## **Spaghetti alle vongole € 8,90 / € 12,90\***

*Spaghetti met kokkeltjes, knoflook en peterselie*

## **Spaghetti al pesto € 6,90 / € 9,90\***

*Spaghetti met pesto en parmezaanse kaas*

## **Cannelloni al salmone e ricotta € 8,90 / € 12,90\***

*Cannelloni gevuld met gerookte zalm bereid in een tomaten-ricottasaus*

## **Tortelloni al tartufo e pecorino Sardo € 8,90 / € 12,90\***

*Tortelloni gevuld met champignon en truffel bestrooid met geraspte Sardijnse pecorino*

**Pappardelle alla gorgonzola e spinaci € 8,90 / € 12,90\***

*Pappardelle met spinazie en gorgonzola*

**Lasagne al forno € 8,90 / € 12,90\***

*Lasagne met gehakt, bechamel en gekookte ham uit de oven*

**Risotto con capesante in pancetta € 10,90 / € 16,90\***

*Met spek omwikkelde coquilles met risotto*

**Risotto con animelle di vitello € 10,90 / € 16,90\***

*Krokante kalfszwezerik met risotto*

## SECONDI PIATTI

**Piccata alle Milanese € 16,90**

*Schnitzeltjes met parmezaanse kaas, peterselie en citroen*

**Bistecca di vitello all'aglio e rucola € 18,90**

*Friander kalfsribeye met knoflook en rucola*

**Cotelette d'agnello alla Siciliana € 18,90**

*Lamsrackkoteletjes met een saus van amaro en tijm*

**Entrecote di manzo alla Caprese € 17,90**

*Entrecote met tomaat, buffelmozzarella en basilicum*

**Filetto di manzo ai funghi porcini € 19,90**

*Ossenhaasmedaillons met een jus van eekhoortjesbrood*

**Zucchini al forno € 16,90**

*In de oven gegratineerde courgette met groenten en kaas*

**Sardine al limone e salvia € 17,90**

*Sardines bereid met Toscaanse olijfolie, knoflook, salie en citroen*

**Gamberoni all'aglio € 18,90**

*Gamba's met knoflook, peterselie en extra vergine olijfolie*

**Filetti di sogliola ai spinaci e pomodori secchi € 18,90**

*Tongfilets met spinazie en parmezaanse kaas*

## CONTORNI € 3,-

**Pane e burro**

*Broodjes met kruidenboter*

**Focaccia al rosmarino**

*Onze broodspecialiteit met rozemarijn*

**Olive Bella di Cerignola**

*Mooie grote groene olijven uit het zuiden van Italië*

**Insalata mista**

*Gemengde salade met pijnboompitjes*

**Verdure**

*Groenten*

**Risotto al zafferano**

*Saffraanrisotto*

**Spaghetti all'aglio**

*Spaghetti met knoflookolie*

**Patate fritte**

*Frietjes met mayonnaise*

**Patate al rosmarino**

*In de oven geroosterde aardappelen met rozemarijn*

# PIZZE

**Margherita € 7,90**

*Tomaat en mozzarella*

**Salami € 8,90**

*Tomaat, mozzarella en salami*

**Prosciutto Cotto € 8,90**

*Tomaat, mozzarella en gekookte ham*

**Vegetariana 9,90**

*Tomaat, mozzarella, uien, champignons, paprika en artisjokken*

**Spinaci € 9,90**

*Tomaat, mozzarella, ricotta, spinazie, knoflook, pijnboompitten en parmezaan*

**Napoletana € 8,90**

*Dungesneden tomaat, ansjovis, kappertjes en olijven*

**Rucola € 9,90**

*Tomaat, mozzarella, parmaham, pecorino en rucola*

**Salmone e capesante € 13,90**

*Dungesneden tomaat, mozzarella, gerookte zalm, coquilles en knoflook*

**Quattro formaggi € 10,90**

*Tomaat, mozzarella, pecorino, gorgonzola en parmezaanse kaas*

**Tonno € 8,90**

*Tomaat, mozzarella, tonijn, kappertjes en ui*

**Di pizzaiolo Angelo € 13,90**

*Tomaat, mozzarella, artisjokken, kappertjes, parmaham, pikante gorgonzola en zwarte olijven*

**Carbonara € 9,90**

*Tomaat, mozzarella, pancetta, geklutst ei en parmezaanse kaas*

**Melanzana € 9,90**

*Tomaat, mozzarella, knoflook, aubergine, kappertjes, olijven en pecorino*

**Bolognese € 9,90**

*Bolognesesaus, mozzarella, rucola en geschaafde parmezaanse kaas*

**Festival di mare € 11,90**

*Tomaat, mozzarella, allerlei soorten vis en zeevruchten*

**Funghi € 8,90**

*Tomaat, mozzarella en champignons*

**Carpaccio € 13,90**

*Tomaat, mozzarella, dungesneden ossenhaas, pijnboompitten, pesto genovese, rucola en parmezaanse kaas*

**Piccante € 9,90**

*Tomaat, mozzarella, salami, paprika, uien, knoflook en rode peper*

**Quattro stagioni € 9,90**

*De alom bekende vier seizoenen pizza*

**Calzone Curcudoni € 10,90**

*Dichtgevouwen pizza met gehakt, mozzarella, champignons en gekookte ham*

# DOLCI

**Fondente al cioccolato € 6,50**

*Warm chocoladetaartje met een chocolade-ijs en slagroom*

**Panforte con gelato nocciola € 6,50**

*Torentje van kruidige plakjes panforte met hazelnootijs*

**Gamma di gelati dal Maestro Granucci € 6,90**

*Kleurig palet van verschillende soorten ambachtelijk ijs van meester-ijsmaker Granucci*

**Sgroppino al limone € 6,90**

*Frisse sorbet van citroenijs met vodka en prosecco*

**Tiramisu € 6,50**

*Specialiteit van lange vingers, espresso en mascarpone*

**Bianca Nera € 6,20**

*Romig vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom*

**Selezione di formaggi € 7,90**

*Selectie van Italiaanse kaassoorten*

**DESSERTWIJN: Passito di Pantelleria DOC, Pellegrino glas € 4,50**

*Mooie Siciliaanse dessertwijn met een weelderig zoete smaak van honing en gedroogde vijgen en een geur van zoet rijp fruit.*

# COLLEZIONE DI GRAPPA

Wij hebben voor u een aantal van de beste grappa's geselecteerd van het befaamde huis Mazzetti, dat al sinds 1846 gevestigd is in Altavilla in het hart van Piemonte.

**Grappa di Moscato € 4,90**

*Vervaardigd uit de bekende muskaatdruif, intens en rond*

**Grappa di Nebbiolo da Barolo € 5,10**

*Volle en rijke grappa met lichte tannines*

**Grappa di Grignolino € 4,90**

*Droge en aromatische grappa met hinten van bloemen en fruit*

**Grappa di Chardonnay € 5,90**

*Grappa met fijne tonen van fruit en geroosterde hazelnoot*

**Grappa di Barbera annata 1993 € 9,90**

*Vintage grappa uit 1993, de absolute topper van het huis*

# DIGESTIVI ITALIANI

**Vecchia Romagna € 4,00**

**Vecchia Romagna Riserva 10 anni € 5,80**

**Mirto di Sardegna € 3,90**

**Amaretto € 3,90**

**Sambuca € 3,90**

**Liquore Sambuca Nero € 3,90**

**Frangelico € 3,90**

**Huisgemaakte Limoncello € 4,60**