

## **Antipasti / voorgerechten / starters**

### **Lasagne di melanzane**

Gebakken aubergines uit de oven met tomatensaus, mozzarella en Parmezaanse kaas

*Eggplant lasagna with tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese*

### **Carpaccio vegetariano**

Carpaccio van de roze chioggia biet met truffel honing en geitenkaas

*Thin slice beetroot served with truffle honey and goat cheese*

### **Vitello tonnato**

Kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes, gebakken parmaham en rucola

*Veal with tuna mayonnaise, capers, fried Parma ham and rocket salad*

### **Carpaccio di manzo**

Dungesneden rundvlees, olijfolie citroen-pesto dressing en

Parmezaanse kaas

*Thinly sliced beef with olive oil-lemon-basil sauce and parmesan cheese*

### **Antipasti Delicato**

8 Italiaanse voorgerechtjes; vis, vlees en vegetarisch; dagvers gemaakt

*Selection of Italian entrees*

### **Calamari fritti**

Gefrituurde inktvisringen met citroen mayonaise

*Fried squid rings with lemon mayonnaise*

### **Capasante e scampi al forno**

Stukjes coquilles en garnaal in een witte wijn-roomsaus uit de oven gegratineerd met Parmezaanse kaas

*Pieces of shrimp and scallops in a white wine cream sauce from the oven*

## **Primi / pasta's / pasta**

### **Pasta fresca ripieno con prosciutto crudo e una salsa di tartufo e burro**

Verse pasta, gevuld met parmaham, geserveerd met truffel botersaus en Parmezaanse kaas

*Fresh pasta stuffed with Parma ham, served with truffle-butter sauce and parmesan cheese*

### **Pasta fresca ripieni con salmone servito con capperi, aneto e strisce di salmone**

Verse pasta gevuld met zalm, geserveerd met kappertjes, dille, reepjes gerookte zalm en een citroenboter

*Fresh pasta filled with salmon, served with cappers, dill, stripes of smoked salmon and lemonbutter*

### **Pasta fresca ripieni con noci e gorgonzola**

Verse pasta gevuld met noten en gorgonzola, geserveerd met rucola, maanzaad en botersaus

*Fresh pasta filled with nuts and gorgonzola, served with rocket, poppy seeds*

### **Pasta fresca con asparagi**

Verse pasta gevuld met een mousse van asperges en hierbij een asperges saus en pastrami (zwijnham)

*Fresh pasta filled with asparagus*

### **Fiocchetti con formaggio e pere**

Verse pasta gevuld met peer en kaas, geserveerd met saus van boter, gorgonzola en salie

*Fresh pasta filled with pear and cheese, served with butter, gorgonzola, sage sauce*

## **Secondi / vlees- en visgerechten / meat – fish**

### **Controfiletto di vitello**

Kalfs ribeye geserveerd met risotto met stukjes groene asperges en een kalfjus met gepofte knoflook

*Veal ribeye served with risotto and pieces green asparagus*

### **Tagliata di Parma**

In dunne plakjes gesneden Australische biefstuk met olijfolie, rozemarijn, groene peperkorrels, rucola en Parmezaanse kaas, wordt geserveerd met spaghetti of friet

*Sliced Angus steak, served with green peppers, garlic, rocket salad, parmesan cheese and olive oil, served with spaghetti or fries*

### **Saltimbocca di maiale**

Varkenshaas met mozzarella, salie en parmaham geserveerd met marsala saus (gemaakt van versterkte Siciliaanse wijn, licht zoet van smaak) en groenten

*Pork tenderloin, served with mozzarella, Parma ham and marsala wine sauce*

### **Filetto d'agnello**

Lamsfilet met honing tijmsaus en een groente lasagne met courgette

*Lamb fillet with honey thyme sauce and a vegetable lasagna*

### **Specialita di pesce**

Verse vis keuze voor deze week

*Fresh fish special for this week*

## **Dolci** / desserts / *desserts*

### **Tirami'su**

Lange vingers besprenkeld met koffie en rum, bedekt met een laag mascarpone crème, bestrooid met cacao poeder

*Traditional Italian tirami'su*

### **Tartufo al limoncello**

Citroen ijs met in de kern limoncello, bovenop stukjes krokante citroen

*Lemon ice cream with a core of limoncello, sprinkled with pieces of a lemon*

### **Sorbetto al mango**

Mango sorbetijs

*Mango sorbet*

### **Torta Meringata**

Italiaanse ijsschuimtaart gevuld met een room crème

*Italian ice meringue filled with cream crème*

### **Dolce di Torino**

Stracciatella ijs tussen 2 meringue afgetopt met laagje slagroom en amandelschaafsel

*Stracciatella icecream with merinque*

### **Torta di mascarpone**

Toscaans mascarpone taartje met een topping van bosfruit gelei

*Mascarpone cake*

### **Diversi formaggi**

Diverse Italiaanse kaassoorten

*Differents Italian cheeses*

**Het menu 3 / *trentuno cinquante* € 31,50 p.p.**

Price 3 course menu € 31,50

Prezzo del menu 3 portate € 31,50

**Heeft u een allergie? Meldt het ons**