

Antipasti / voorgerechten / starters

Lasagne di melanzane

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

Egg plant lasagne 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 goose 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 inktvis ringen met citroen mayonaise

Fried squid rings with lemon mayonnaise

Capesante 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

Heeft u een allergie? Meldt het ons.

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 lemon butter

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

Gnocchi di Liguria

Verse huisgemaakte aardappelpasta met een pesto saus

Fresh homemade potato pasta with pesto sauce

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

Heeft u een allergie? Meldt het ons.

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

Filetto di pollo

Biologische kippendijen gevuld met spinazie en jonge kaas geserveerd met risotto en een Sambuca saus

Chicken fillet filled with spinach and cheese served with risotto and a Sambuca sauce

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 Italiaans spek omwikkeld geserveerd met gorgonzola saus en groenten

Pork tenderloin, wrapped with Italian bacon served with Italian cheese sauce

Guancia di vitello

In Italiaans bier zacht gegaarde kalfswang geserveerd met een puree van aardappel en een saus van rode wijn en gemarineerde uitjes

Slow cooked veal cheek served with mashed potatoes and a red wine sauce a marinated small onions

Specialita di pesce

Verse vis keuze voor deze week

Fresh fish special for this week

Heeft u een allergie? Meldt het ons.

Dolci / desserts / desserts

Tirami'su

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

Traditional Italian tiramisu

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 met meringue geserveerd met advocaat , chocolade saus en amandelschaafsel

Stracciatella ice cream with meringue

Torta di mascarpone

Toscaans mascarpone taartje met een topping van bosfruit gelei

Mascarpone cake

Formaggi diversi

Diverse Italiaanse kaassoorten

Different Italian cheeses

Het menu 3 / trentuno cinquanta € 31,50 p.p.

Price 3 course menu € 31,50

Prezzo del menu 3 portate € 31,50

Heeft u een allergie? Meldt het ons.