



Ristorante italiano
IL CAMPANILE

DAL 1985

Wij heten u van harte welkom in ons restaurant.
Graag willen wij u laten genieten van al het moois en lekkers dat de Italiaanse keuken te bieden heeft. Omdat puur en eerlijkheid bij ons voorop staat, komen onze meeste producten rechtstreeks vanuit Italië. Biologische wijnen, kazen, vleeswaren en “olio d’olive extra vergine” zijn hier enkele voorbeelden van. De menukaart verandert regelmatig, deze passen we graag aan naar het seizoen.

Buon appetito!

Famiglia Torella en team

Speciaal aanbevolen menu's

menu del giorno 33,5 per persoon
3- gangen dagmenu met producten naar het seizoen

menu alla casalinga 49,5 per persoon
- alleen per tafel te bestellen -
4- gangen menu waarbij we u met onze familierecepten graag meenemen op een culinaire reis door Italië.
Verdeeld over 4 gangen serveren wij antipasto, pasta, vis en vlees en een dessert.
Alle gangen worden in het midden van de tafel geserveerd.

Bij ieder gerecht een bijpassende wijn?

Deze selecteren wij graag voor u.

wijnarrangement: 3 glazen - 18 per persoon | 4 glazen - 24 per persoon

A N T I P A S T I

Carpaccio | 13,5

dungesneden rundvlees met pijnboompitjes, parmezaanse kaas, rucola en basilicumdressing

wijnsuggestie: Refosco | 6,5

Vitello tonnato | 15

rosé gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes en dichtgeschroeide tonijnfilet

wijnsuggestie: Pinot grigio | 6,5

Pasta al forno | 14,5

pasta uit de oven, laag om laag met saus van pompoen, walnoot en gegrild katenspek

wijnsuggestie: Vermentino | 5,95

Merluzzo | 15,5

verse kabeljauwfilet met fregola, sjalotjes, garnalen en doperwten

wijnsuggestie: Sauvignon blanc | 5,95

Zuppa di stagione | 10,5

romige soep op basis van aardappel met winterpeen, romanesco en gegrilde wildzwijnsham

wijnsuggestie: Bardolino | 5,95

Vanaf 2 personen

Bruschette miste | 13,5

combinatie van 3 verschillende bruschetta's

Antipasto misto | 15,5

selectie van italiaanse voorgerechten met onder andere verschillende kazen, vleeswaren en gemarineerde groenten

P A S T A

Lasagna | 15

Lasagna met ham, mozzarella en tomaten- gehaktsaus

Orecchiette | 15

Orecchiette met broccoli, garnalen, gerookte mozzarella en amandel-broodkruim

Linguine | 16,5

Linguine met saus van tomaat, verschillende vissoorten en schaal- en schelpdieren

Pappardelle | 16

Pappardelle met truffelroomsaus, paddestoelen en mortadella

kinderspaghetti | 8

kleine portie spaghetti met tomaten-gehaktsaus



Liever vegetarisch eten? Vraag gerust naar onze vegetarische menukaart.

S E C O N D I

Filetto di bue al vino rosso | 29,5

gebakken ossenhaas met rode wijnsaus, zoetzure sjalotjes en gemengde paddestoelen

wijnsuggestie: Ripasso della Valpolicella | 6,5

Scampi con funghi porcini | 29,5

grote gepelde garnalen met roomsaus van eekhoorntjesbrood en groene peper

wijnsuggestie: Pecorino | 5,95

Stufato di manzo | 26,5

zachtgegaarde rundersukade van Black Angus met saus van tijm, knoflook, tomaat en bosui

wijnsuggestie: Refosco | 6,5

Rombo alla pizzaiola | 26,5

gebakken roodbaarsfilet met tomaat, kappertjes en zwarte olijf

wijnsuggestie: Bardolino | 5,95

Filetto di cervo | 27,5

hertenfilet van de grill met saus van gedroogde vijgen en rode ui gekarameliseerd in balsamico

wijnsuggestie: Refosco | 6,5

Branzino al forno | 24,5

gegratineerde zeebaarsfilet uit de oven met gegrilde inktvis, gemarineerde rode biet en ansjovis-ricotta

wijnsuggestie: Fathers eyes chardonnay | 7

Lombatello | 27,5

runderbavette van de grill met saus van rucola, krokante parmezaan en flinterdun gesneden Lardo di Collonata [6 maanden gerijpt Toscaans buikspek]

wijnsuggestie: Gironia riserva | 7

Al onze vis- en vleesgerechten zijn inclusief aardappelgarnituur en bijpassende groenten. Naar wens kunt u een salade als bijgerecht bestellen.

Alle gerechten kunnen sporen van noten, gluten, lactose of andere allergenen bevatten. Heeft u een allergie? Laat ons dit weten.

P I Z Z E

wij bereiden onze pizza's op Napolitaanse wijze, met een dunne bodem. Om de smaak van de ingrediënten zo goed mogelijk tot hun recht te laten komen, adviseren wij om de samenstelling van de pizza zo min mogelijk aan te passen.

Kinderpizza | 8,5

kleine pizza Margherita

Margherita | 10,5

tomatensaus | mozzarella | basilicum

Romana | 12,5

tomatensaus | mozzarella | olijven | kappertjes | ansjovis

Quattro stagioni | 14,5

tomatensaus | mozzarella | ham | salami | artisjok | champignons

Scamorza | 14,5

tomatensaus | gerookte mozzarella | ham | gorgonzola | artisjok

Ortolana | 14

tomatensaus | mozzarella | paprika | champignons | courgette

Vesuvio | 14,5

tomatensaus | mozzarella | pikante salami | ui | paprika

Calzone | 15

tomatensaus | mozzarella | basilicum | ricotta | katenspek

Pescatore | 16

tomatensaus | basilicum | gerookte zalm | tonijn | garnalen

Ischitana | 16

tomatensaus | mozzarella | tonijn | garnalen | verse tomaat

Parma | 17

tomatensaus | parmaham | buffelmozzarella | truffelolie | rucola

Om de structuur te behouden worden de buffelmozzarella en parmaham niet meegebakken.

Bresaola | 17

-zonder tomatensaus-
mozzarella | bresaola | verse tomaat | parmezaanse kaas | rucola