

WELKOM IN ONZE ITALIAANSE HUISKAMER!

Graag nemen wij u vanavond mee op een culinaire reis door Italië. Verdeeld over 3 gangen serveren wij Italiaanse klassiekers met een persoonlijke touch. Ongedwongen tafelen met gerechten op basis van pure en eerlijke ingrediënten. Daar waar de Italiaanse keuken voor staat.

We werken graag met dagverse en seizoensgebonden (biologische) producten. Waar mogelijk rechtstreeks geïmporteerd uit Italië. Daarom werken we niet met een vast menu en passen we deze graag aan naar het seizoen!

Liever geen menu?
Dan kunt u kiezen uit onze a la carte gerechten.

Buon appetito!



Bij ieder gerecht een bijpassende wijn?

Deze selecteren wij graag voor u. Wijnarrangement: 3 glazen 18,- p.p.

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

Heeft u speciale dieetwensen of wilt u liever geen vis- en/of vlees?

Overleg dit gerust met één van onze medewerkers.

MENU TRADIZIONALE

Vanaf 2 personen | 34,50 p.p.

VOORAF

Genieten op z'n Italiaans!
proeverij van verschillende voorgerechten om samen te delen

HOOFDGERECHT

pasta van de dag of pizza naar keuze

DESSERT

huisgemaakt dessert van de dag of koffie/thee

MENU DELLA CASA

Vanaf 2 personen | 44,50 p.p.

VOORAF

genieten op z'n Italiaans!
proeverij van verschillende voorgerechten om samen te delen

TUSSENGERECHT (optioneel) + 5

pasta van de dag volgens familirecept

HOOFDGERECHT

combinatie van een vis- en een vleesgerecht

DESSERT

huisgemaakt dessert van de dag of koffie/thee

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

CARPACCIO 14,5

dungesneden rundvlees met pijnboompitjes, parmezaan en basilicumdressing

CAPELANTE 16

gebakken coquilles met fregola, gegrilde courgette en krokant spek

VITELLO TONNATO 16

rosé gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes en verse tonijnfilet van de grill

HOOFDGERECHTEN

BISTECCA 28,5

runderribe-eye (225 gr) van de lavasteengrill met romige saus van basilicum en flinterdun gesneden lardo di Colonnata (6 maanden gerijpt Toscaans buikspek)

AGNELLO 28,5

lamsrack uit de oven met groene kruidenkorst en saus van witte wijn en sjalotjes

BRANZINO 26,5

zeebaarsfilet uit de pan met verse mosselen en saus van tomaat en bladpeterselie

DESSERTS

VIENETTA 10

klassieke Vienetta van vanille en chocolade met crème van baileys en espresso

FRAGOLA 10

aardbeienmascarpone met yoghurtjes en verse aardbeien gemarineerd in Sambuca

FORMAGGI 12,5

selectie van verschillende Italiaanse kazen

PIZZE

Pizza's zijn uitsluitend te bestellen als onderdeel van een 3-gangenmenu.

MARGHERITA tomatensaus, mozzarella, basilicum

ROMANA tomatensaus, mozzarella, olijven, kappertjes, ansjovis

QUATTRO STAGIONI tomatensaus, mozzarella, ham, salami, artisjok, champignons

SCAMORZA tomatensaus, gerookte mozzarella, ham, gorgonzola, artisjok

ORTOLANA tomatensaus, mozzarella, paprika, champignons, courgette

VESUVIO tomatensaus, mozzarella, pikante salami, ui, paprika

CALZONE dubbelgeslagen

tomatensaus, mozzarella, basilicum, ricotta, katenspek

PESCATORE tomatensaus, basilicum, gerookte zalm, tonijn, garnalen

ISCHITANA tomatensaus, mozzarella, tonijn, garnalen, verse tomaat

De onderstaande pizza's worden belegd nádat ze uit de oven komen.

PARMA tomatensaus, parmaham, buffelmozzarella, truffelolie, rucola

BRESAOLA zonder tomatensaus

mozzarella, bresaola *rundvlees*, verse tomaat, parmezaanse kaas, rucola

PER I BAMBINI TOT 12 JAAR

ANTIPASTI voorgerechten

CARPACCIO 7

kleine carpaccio met parmezaanse kaas en pijnboompitjes

BRUSCHETTA 5,5

geroosterd broodje met verse tomaat

SECONDI hoofdgerechten

KINDERSPAGHETTI 8,5

met bolognesesaus

KINDERPIZZA 8,5

met tomatensaus en mozzarella

DOLCE nagerechten

KINDERIJSJE 4,5

met vanille roomijs en slagroom