

BENVENUTO

Welkom in onze Italiaanse huiskamer!

Graag nemen wij u mee op culinaire reis door Italië met een persoonlijke touch. Ongedwongen tafelen met gerechten op basis van pure en eerlijke ingrediënten. We werken met dagverse en seizoensgebonden producten, waar mogelijk rechtstreeks geïmporteerd vanuit Italië.

U kunt kiezen uit een 2-, 3- of 4 gangen menu.

Met ons “menu della casa” verrassen we u graag.

Liever zelf kiezen? Dan kunt u gaan voor het keuzemenu.

Buon appetito!

Famiglia Torella & team

Wilt u liever vegetarisch eten? Vraag dan naar ons vegetarisch menu.

2 gangen keuzemenu hoofdgerecht & dessert € 34,5 p.p.

2 gangen keuzemenu voorgerecht & hoofdgerecht € 39,5 p.p.

3 gangen keuzemenu voorgerecht, hoofdgerecht & dessert € 43,5 p.p.

KEUZEMENU

VOORGERECHTEN

CARPACCIO

carpaccio van rundvlees met pijnboompitjes, parmezaanse kaas, rucola-salade, balsamico en basilicum dressing

PESCE SPADA

dichtgeschroeide zwaardvisfilet met sinaasappel, salsa verde, kappertjes en krokant broodkruim

CANNELLONI

cannelloni uit de oven gevuld met ricotta, pikante salami en tomaten-gehaktsaus

ZUPPA DI ZUCCA

soep van geroosterde pompoen met garnalen en gekarameliseerde rode ui

VITELLO TONNATO

rosé gebraden kalfsvlees met kappertjes, zoetzure courgette en tonijnmayonaise

ANTIPASTO MISTO

(vanaf 2 personen) +4,- p.p.

uitgebreide proeverij van verschillende smaken met onder andere Italiaanse kazen, vleeswaren en gemarineerde groenten

Alle gerechten kunnen sporen van noten, gluten, lactose of andere allergenen bevatten.

Heeft u een voedselallergie? Laat ons dit weten.

KEUZEMENU

HOOFDGERECHTEN

Bij uw vlees- of vis gerecht serveren wij verse seizoensgroenten en rozemarijn-aardappels.

FILETTO DI CERVO + 6,50- p.p.

rosé gegaarde hertenfilet met saus van rode wijn en cipolline in aceto balsamico

BISTECCA

gegrilde kalfsrib-eye met basilicum roomsaus en krokant pancetta-spek

TONNO ALLA GRIGLIA

dichtgeschroeide tonijnfilet van de lavasteengrill met romige tartaarsaus en gemarineerde rode paprika

PAPPARDELLE

brede lintpasta met zachtgegaarde kalfswang, gestoofd in een saus van rode wijn, wortel en bleekselderij

FILETTO DI MAIALE

gevulde varkenshaasfilet met ham, gerookte mozzarella en paddestoelen

ORATA

verse doradefilet gebakken in de pan met artisjok en saus van witte wijn

LASAGNA

Italiaanse klassieker!

lasagna met ham, mozzarella en tomaten-gehaktsaus uit de oven

PIZZA

pizza naar keuze (zie pizzakaart)

KEUZEMENU

NAGERECHTEN

DOLCI MISTI +2,50 p.p.

vanaf 2 personen

proeverij van verschillende nagerechten

TIRAMISU

klassieke tiramisu op basis van espresso met vanille roomijs

PERE E CARMELLO

gekarameliseerde peer met yoghurtcrème, walnoot, cake en walnoot roomijs

FRUTTA DI BOSCO

bosvruchtencoulis met amaretti koekjes, mascarpone en mango sorbetijs

TORTA DELLA CASA

huisgemaakte “cheesecake” met gemarineerde perzik en citroencrème

COMBINEER UW DESSERT MET EEN ZOET GLAASJE...

PASS THE COOKIES – Friuli 5,50

Goudkleurige dessertwijn met tonen van acacia, noten, vanille en honing.

BRACHETTO D’ACQUI – Piemonte 6,00

Licht mousserende rode wijn met sappige aroma’s van rood fruit.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA – Veneto 11,50

Bijzondere dessertwijn! Zoete variant van de volle intense Amarone wijn.
Intens fruitig van geur met bosvruchten als bramen en bessen.

LIMONCELLO 4,95

IJskoud glaasje Limoncello vol aroma’s van citroenschillen met een verwarmende afdrank van honing en citroenijs.

MENU DELLA CASA

ALLEEN PER TAFEL TE BESTELLEN

3 gangen 49,50 p.p. | 4 gangen 55,- p.p.

VOORAF

genieten op z'n Italiaans!

proeverij van verschillende smaken met onder andere Italiaanse kazen,
vleeswaren en gemarineerde groenten

TUSSENGERECHT

pastagerecht volgens familierecept

HOOFDGERECHT

combinatie van een vis- en een vleesgerecht

DESSERT

dessert of koffie/thee



Bij ieder gerecht een bijpassende wijn?

Deze selecteren wij graag voor u! Wijnarrangement 3 glazen 19,50 p.p.

PIZZE

Pizza's zijn uitsluitend te bestellen als onderdeel van het keuzemenu.

Naar wens kunt u de pizza in een kleiner formaat bestellen.

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 10

kleine carpaccio met parmezaanse kaas en pijnboompitjes

BRUSCHETTA 9,5

geroosterd broodje met verse tomaat

SECONDI hoofdgerechten

KINDERSPAGHETTI 10

met bolognesesaus

KINDERPIZZA 11

met tomatensaus en mozzarella

DOLCE nagerechten

KINDERIJSJE 5

met vanille roomijs en slagroom

VEGETARISCH KEUZEMENU

VOORGERECHTEN

MOZZARELLA DI BUFALA

buffelmozzarella met verse tomaat, salsa verde en zoetzure sjalotjes

INSALATA CASA

gemengde salade met o.a. parmezaanse kaas, pijnboompitjes en balsamico

BRUSCHETTA

geroosterd broodje met vegetarische topping

ANTIPASTO MISTO

selectie van onder andere italiaanse kazen, olijven en gemarineerde groenten

HOOFDGERECHTEN

PENNE VEGETARIANA

penne met verschillende seizoensgroenten en tomatenroomsaus

LINGUINE CON FUNGHI MISTI

dunne lintpasta met gemengde paddestoelen, walnoot en truffelroomsaus

PIZZA

pizza met mozzarella, tomatensaus en verschillende groenten

DESSERTS

zie dessertkaart