APERITIVI
APEROL SPRITZ | 7.50 • CAMPARI ORANGE | 7.50 • MARTINI | 5.00
ITALIAN LIQUORS & DIGESTIVI
GALLIANO L'AUTENTICO | 6 • FRANGELICO | 6 • AMARETTO | 5.50 • LIMONCELLO | 5 •
FERNET BRANCA, RAMAZZOTTI,
CYNAR, AVERNA | 5.50

GRAPPA GIORI
GRAPPA DELLA CASA, PINOT GRIGIO | 6.50 • MOSCATO | 7.50 • GRANDI RISERVE
AMARONE | 10 • SELEZIONE NUMERATA VOLANO BARRIQUE CHARDONNAY | 12

BIRRA
PERONI NASTRO AZZURRO | 0,25 L 3.75 - 0.50 L 6.00 • HOEGAARDEN BLANCHE,
WITBIER | 4 • KOUDE DRANKEN COLA, SPRITE, FANTA, ICE TEA, TONIC, BITTER LEMON,
CASSIS, APPEL SAP | 3.25 • ACQUA NATURALE | GLAS 2.25 - FLES 6.50 • ACQUA
GASSATA | GLAS 2.25 - FLES 6.50 •JUS D' ORANGE | 5.50 •

WARME DRANKEN
RISTRETTO ,ESPRESSO, ESPRESSO MACCHIATO | 3.25 • LUNGO | 3.50 • DOPPIO,
CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO | 3.75 • IRISH KOFFIE, ITALIAN KOFFIE, FRENCH
KOFFIE EN SPANISH KOFFIE | 7.50 • THEE | 3.00 • VERSE MUNT THEE | 3.75

▒▒ MENÙ DEL GIORNO · DAGMENU · DAILY MENU ▒▒
VRAAG DE BEDIENING NAAR HET DAGAANBOD
‹MENU SIMPATICO, A DUE PORTATE› 37.50
2 GANGENMENU (VOORGERECHT EN HOOFDGERECHT)
| TWO-COURSE MENU
‹MENU ESCLUSIVO, A TRE PORTATE› 45
3 GANGENMENU (VOORGERECHT, HOOFDGERECHT EN NAGERECHT) |
THREE-COURSE MENU
‹PANE RUSTICO CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SALE MARINO E POMODORI
SECCHI›
PER DUE PE RSONE | 3,50
VOOR TWEE PERSONEN: RUSTIEK BROOD UIT DE OVEN, EXTRA VERGINE OLIJFOLIE,
ZEEZOUT, SUD'N'SOL HALFGEDROOGDE SICILIAANSE TOMAATJES | FOR TWO
PERSONS: RUSTIC BREAD FROM THE OVEN, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SEA SALT,
SUD'N'SOL HALF-DRIED SICILIAN TOMATOES

▒▒ ZUPPA · SOEP · SOUP ▒▒
‹MINESTRONE DI VERDURA CON CROSTINI ALL'AGLIO› 11.50

KLASSIEKE ITALIAANSE GROENTENSOEP, KNOFLOOKCROUTONS | CLASSIC ITALIAN VEGETABLE SOUP, GARLIC BREAD CROUTONS

ANTIPASTI · VOORGERECHTEN ·STARTERS

‹MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP, MELANZANE IN GUAZZETTO E FUNGHI› 14,50
GECERTIFICEERDE BUFFELMOZZARELLA UIT CAMPANIË MET AUBERGINE EN OESTERZWAMMEN | CERTIFIED BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA WITH EGGPLANT AND OYSTER MUSHROOMS

‹CAPESANTE CON SALSA LEGGERA
ALLA PUTTANESCA› 16,50
COQUILLES IN PUTTANESCA SAUS: TOMAAT, ANSJOVIS, KAPPERTJES EN KNOFLOOK | SCALLOPS IN PUTTANESCA SAUCE: TOMATO, ANCHOVIES, CAPERS AND GARLIC

‹TARTARE DI FILETTO BATTUTA AL COLTELLO CON SPUMA DI MARTINI
E PARMIGIANO› 17.50
STEAK TARTAAR, SCHUIM VAN MARTINI EN PARMEZAANSE KAAS | STEAK TARTARE, MARTINI AND PARMESAN CHEESE FOAM

‹CARPACCIO DI MANZO CON SCALOGNO IN AGRODOLCE, SCAGLIE DI PARMIGIANO DOP› 17.50
CARPACCIO VAN OSSENHAAS, ZOETZURE SJALOT, PARMEZAANSE KAAS, PIJNBOOMPITTEN | BEEF CARPACCIO, SWEET-AND-SOUR SHALLOT, PARMESAN CHEESE, PINE NUTS

‹BRUSCHETTE MISTE› 12.50
DRIE SOORTEN BRUSCHETTE: VIS, VLEES EN VEGETARISCH | MIX OF BRUSCHETTE: FISH, MEAT AND VEGETARIAN

‹VITEL TONNÉ› 16.50
VITELLO TONNATO: ORIGINEEL RECEPT UIT PIËMONT | ORIGINAL RECIPE FROM PIEDMONT

2 SPECIALITA' 5
‹ANTIPASTO MISTO›
PER DUE PERSONE 17.50 P.P.
VANAF TWEE PERSONEN: SELECTIE VAN ITALIAANSE VOORGERECHTEN. VIS, VLEES EN VEGETARISCH | FOR TWO OR MORE PERSONS: SELECTION OF ITALIAN STARTERS. FISH, MEAT
AND VEGETARIAN

PASTA FATTA IN CASA - PASTA

‹RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI CON CAPESANTE RIPASSATE AL BURRO› 23.50
CARNAROLI RIJST, BISQUE VAN LANGOUSTINE, COQUILLES | CARNAROLI RICE, BISQUE OF LANGOUSTINE, SCALLOPS

‹SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA› 22.50
SPAGHETTI, VENUSSCHELPEN, GEDROOGDE TONIJNKUIT | SPAGHETTI, CLAMS, DRIED TUNA ROE

‹BUCATINI ALL’AMATRICIANA CON GUANCIALE DI AMATRICE› 21.50

TRADITIONEEL ROMEINS PASTAGERECHT: TOMATENSAUS, VARKENSWANG, PECORINO ROMANO | TRADITIONAL ROMAN PASTA DISH: TOMATO SAUCE, PORK JOWL, PECORINO ROMANO
‹PAPPARDELLE AL CINGHIALE› 23.50
PAPPARDELLE, RAGOUT VAN EVERZWIJN | PAPPARDELLE, RAGOUT OF WILD BOAR
‹TAGLIATELLE AL RAGÚ BOLOGNESE› 24.50
HUISGEMAAKTE TAGLIATELLE, LANGZAAM GEGAARDE RAGOUT VAN KALFSVLEES, RUNDVLEES EN PANCETTA, VOLGENS AUTHENTIEK RECEPT VAN ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA | HOMEMADE TAGLIATELLE, SLOW-COOKED RAGOUT WITH VEAL, BEEF AND PANCETTA, ACCORDING TO THE AUTHENTIC RECIPE OF ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
‹RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON SALSA AL MASCARPONE E SPUMANTE› 23.50
MET RICOTTA EN SPINAZIE GEVULDE PASTA, SAUS VAN MASCARPONE EN SPUMANTE | PASTA FILLED WITH MASCARPONE AND SPINACH, SAUCE OF MASCARPONE AND SPUMANTE
‹PASTA BAMBINO› 12.50
PASTA VOOR DE KINDEREN: SPAGHETTI MET TOMATENSAUS EN PARMEZAANSE KAAS | PASTA FOR KIDS: SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND PARMESAN CHEESE
2 SPECIALITA' 5
‹PASTA FLAMBATA NEL GRANA DI BUFALA, 24 MESI›
PER DUE PERSONE | 27.50 P.P.
VANAF TWEE PERSONEN: HUISGEMAAKTE SPAGHETTI, GEFLAMBEERD MET VECCHIA ROMAGNA, SHERRY TOMAAT, SPINAZIE, PORCINI, ZWARTE TRUFFEL, AAN TAFEL BEREID IN EEN 24 MAANDEN GERIJPT GRANA DI BUFALA-KAASWIEL. | FOR TWO OR MORE PERSONS: HOMEMADE SPAGHETTI FLAMED WITH VECCHIA ROMAGNA, SHERRY TOMATO, PORCINI MUSHROOMS, BLACK TRUFFLE, PREPARED BY THE TABLE IN A 24-MONTH-RIPENED GRANA DI BUFALA CHEESE WHEEL
*INDIEN U OP HET TERRAS ZIT, WORDT DIT GERECHT IN DE KEUKEN BEREID | IF YOU ARE SITTING ON THE TERRACE THIS DISH WILL BE PREPARED IN THE KITCHEN

▒▒ SECONDI • HOOFDGERECHTEN • MAIN COURSES ▒▒

‹FILETTO DI RANA PESCATRICE CON SALSA DI CROSTACEI E VONGOLE› 27.50
ZEEDUIVEL, KREEFTENFOND, VENUSSCHELPEN | MONKFISH, LOBSTER SAUCE, CLAMS
‹SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA E CREMA AL PROSECCO› 23.50
ZALMFILET GEMARINEERD MET RODE BIETEN, SAUS VAN PROSECCO | SALMON FILLET MARINATED IN BEETROOTS, PROSECCO SAUCE
‹FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI› 34.50
TOURNEDOS (+/- 180 GRAM) DIERVRIENDELIJKE FOIE GRAS, CROUTON DOORDRENKT MET EIGEN JUS, ZWARTE TRUFFEL | TOURNEDOS (+/- 180 GRAMS), ANIMAL-FRIENDLY FOIE GRAS, BREAD CROUTON SOAKED IN GRAVY, BLACK TRUFFLE
‹STINCO D’AGNELLO AL FORNO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO› 26.50

LAMSSCHENKEL UIT DE OVEN, SAFFRAANRISOTTO | LAMB SHANK FROM THE OVEN, SAFFRON RISOTTO
‹MELANZANE ALLA PARMIGIANA› 22.50
ONZE VERSIE VAN 'PARMIGIANA DI MELANZANE': AUBERGINE, PARMEZAANSE KAAS, TOMATENSAUS | OUR TAKE ON 'PARMIGIANA DI MELANZANE': EGGPLANT, PARMESAN CHEESE, TOMATO SAUCE

2 SPECIALITA' 5
‹TAGLIATA DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA, +/- 800 GR›
PER DUE PERSONE | 32.50 P.P.
VOOR TWEE PERSONEN: DUNGESNEDEN PRIME BIEFSTUK MET BALSAMICO AZIJN UIT MODENA, SEIZOENSGROENTE | FOR TWO PERSONS: SLICED PRIME BEEF STEAK WITH BALSAMIC VINEGAR FROM MODENA, SEASONAL GARNISH
▒▒ DOLCI • NAGERECHTEN • DESSERT ▒▒
‹TIRAMISÙ› 9.50
VOLGENS ORIGINEEL RECEPT: SAVOIARDI KOEKJES, ESPRESSO, AMARETTO LIKEUR, MASCARPONE, CACAO | THE ORIGINAL RECIPE: SAVOIARDI COOKIES, ESPRESSO, AMARETTO LIQUEUR, MASCARPONE, CACAO
‹BONÉT PIEMONTESE› 9.50
SPECIALITEIT VAN ONZE CHEF: TYPISCH PIEMONTESE CHOCOLADEPUDDING MET RUM, AMARETTI KOEKJES, KARAMELSAUS | CHEF'S SPECIAL: TYPICAL PIEDMONTESE CHOCOLATE PUDDING WITH RUM, AMARETTI COOKIES, CARAMEL SAUCE
‹SELEZIONE DI FORMAGGI› 15.50
VIER VERSCHILLENDE SOORTEN ITALIAANSE KAAS, APPELSTROOP, HONING, MOSTERD | FOUR DIFFERENT KINDS OF ITALIAN CHEESE, APPLE SYRUP, HONEY, MUSTARD
‹MONTE SCROPPINO› 12.50
IJSKOUDE SPOOM: CITROENSORBETIJS, VODKA, PROSECCO |
ICE-COLD SPOOM: LEMON SORBET, VODKA, PROSECCO
‹GELATO BAMBINO› 7.50
TWEE BOLLETJES IJS NAAR KEUZE, FRUIT | TWO SCOOPS OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE, FRUIT
‹DI LEONARDO, PASS THE COOKIES 2018› 5.50
PER GLAS: DESSERTWIJN. DIEPGOUDEN KLEUR MET FRUITIG PARFUM VAN ACACIA NOTEN, VANILLE EN HONING. | PER GLASS: DESSERT WINE. DEEP GOLDEN COLOR WITH FRUITY PERFUME OF ACACIA NUTS, VANILLA AND HONEY
2 SPECIALITA' 5
‹COPPA DI DAVID› 11.50
HAZELNOOTIJS, MASCARPONE CREAM, ESPRESSO, FRANGELICO LIKEUR, TOSCAANSE CANTUCCINI, GEZOETE SLAGROOM | HAZELNUT ICE CREAM, MASCARPONE CREAM, ESPRESSO, FRANGELICO LIQUEUR, TUSCAN CANTUCCINI, SWEETENED WHIPPED CREAM