

PARMIGIANO

ITALIAN KITCHEN

MENU



Starters
Voorgerechten

1. Pane — 3.5
Homemade bread with garlic butter
Huisgemaakt brood met kruidenboter

2. Bruschetta al pomodoro — 6.5
Toasted Italian bread rubbed with garlic and olive oil topped with chopped tomatoes and basil
Geroosterd Italiaans brood ingesmeerd met knoflook-olijfolie met daarop gesneden tomaat en basilicum

3. Focaccia olio e origano — 6
Freshly made Italian pizza bread topped with garlic oil and dried oregano
Verse Italiaanse pizza brood met knoflook olie en gedroogde oregano

+ cherry tomatoes / cherry tomaten +1
+ cheese / kaas +1

4. Funghi trifolati — 9
Pan-fried sliced mushrooms in white wine and garlic oil
Gesneden champignons gebakken in witte wijn en knoflook olie

5. Pollo fritto al limone — 10
Crispy fried chicken filet strips flavored with lemon
Krokant gebakken kipfilet strips met citroen

6. Gamberetti all'aglio — 11
Sizzling prawns flavored in garlic oil
Sissende garnalen in knoflook olie

7. Nachos con tre salse — 10
Nachos topped with ground beef, cheddar cheese and bacon served with guacamole, sour cream and salsa

Nachos met beef gehakt, cheddar en spek geserveerd met guacamole, zure room en salsa

8. Carpaccio di manzo — 14
Thin-sliced beef served with truffle mayonnaise and Parmesan cheese on a bed of rocket
Dun gesneden rundvlees met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas op een bedje van rucola

9. Antipasto misto — 13
A mixed platter of sliced Italian meats, cheeses and olives
Een gemengde schotel van gesneden Italiaanse vleeswaren, kazen en olijven

Soup
Soep

10. Minestrone — 8
Italian vegetable soup
Italiaanse groentesoep

11. Crema di pomodoro — 8
Traditional, creamy tomato soup
Traditionele, romige tomatensoep

12. Zuppa di cipolla — 8
Traditional onion soup topped with Parmesan cheese and Italian croutons
Traditionele uiensoep met Parmezaanse kaas en Italiaanse croutons

Salads
Salades

13. Insalata mista — 7.5
Mixed garden salad
Gemengde tuinsalade

14. Insalata caprese — 12
Mozzarella with fresh tomatoes topped with basil
Mozzarella met verse tomaten en basilicum

15. Insalata di Caesar — 13
Grilled chicken and boiled egg on a bed of romaine lettuce topped with Parmesan cheese and caesar dressing

Gegrilde kip en gekookte ei op een bedje van Romaanse sla met Parmezaanse kaas en caesar dressing

16. Insalata di burrata — 13.5
Burrata served with cherry tomatoes on a bed of rocket
Burrata geserveerd met cherry tomaten op een bedje van rucola





Pasta

Pasta

17. Spaghetti Napoletana 11
Traditional tomato sauce
Traditionele tomatensaus

18. Gnocchi alla Sorrentina 14
Gnocchi in traditional tomato sauce with mozzarella
Gnocchi met traditionele tomatensaus en mozzarella

19. Tagliatelle al Ragù 14.5
A delicate sauce of beef and tomatoes topped with Parmigiano
Een delicate saus gemaakt van rundvlees en tomaten met Parmezaanse kaas

20. Spaghetti Carbonara 15.5
A creamy sauce containing Italian bacon and egg yolk
Een romige saus met Italiaanse spek en eigeel

21. Tagliatelle al Pesto 13.5
Basil sauce and fresh garlic
Basilicumsaus en verse knoflook

22. Rigatoni di Pollo 16
Chicken in a creamy sauce topped with Parmigiano
Kip in een romige saus met Parmezaanse kaas

23. Rigatoni ai Quattro Formaggi 16
4 types of cheese in a creamy sauce
4 typen kaas in een romige saus

Specialty

24. Rigatoni di Parmigiano 19.5
Rigatoni in Parmigiano pink creamy sauce with salmon and shrimps in white wine
Rigatoni in Parmezaanse romige roze saus met zalm en garnalen in witte wijn

25. Ravioli ai Funghi Porcini 18
Ravioli filled with ricotta cheese, wild mushrooms, and topped with truffle oil and Parmesan cheese
Ravioli gevuld met ricotta, wilde paddenstoelen
en bedekt met truffel olie en Parmezaanse kaas



26. Spaghetti al Scampi 16.5
Shrimps in traditional pink creamy sauce
Garnalen in traditionele romige roze saus

27. Tortellini ai Funghi 16
Pasta pillows filled with meat in a creamy mushroom sauce topped with Parmigiano
Pastakussens gevuld met vlees in een romige champignonsaus met Parmezaanse kaas

28. Paccheri alla Siciliana 15
Fresh vegetables in traditional tomato sauce
Verse groenten in traditionele tomatensaus

29. Tagliatelle al Salmone 17
Salmon cooked in a pink creamy sauce topped with Parmigiano
Zalm gekookt in een romige roze saus met Parmezaanse kaas

Pasta from the oven

Pasta uit de oven

30. Lasagna Classica 16
Oven-baked lasagne with classic bolognese-béchamel sauce topped with a layer of cheese
Lasagne uit de oven met klassieke bolognese-béchamelsaus overgoten met kaas

31. Maccheroni al Forno 15
Oven-baked penne with bolognese sauce topped with a layer of cheese
Ovengebakken penne met bolognesesaus overgoten met kaas

Specialty

32. Misto del chef 18
An oven-based mix of lasagne, penne and tortellini with bolognese-béchamel sauce topped with a layer of cheese
Een mix van lasagne, penne en tortellini met bolognese-béchamelsaus overgoten met kaas



PARMIGIANO
ITALIAN KITCHEN



Extra toppings

Parmigiano Cheese	+2
Mozzarella	+4
Burrata	+6
Cherry tomato's	+2

Pizza

Pizza

(All pizzas have a base of tomato sauce and cheese)
(Alle pizza's hebben een basis met tomatensaus en kaas)

33. Margherita 11
Traditional tomato sauce and cheese
Traditionele tomatensaus en kaas

34. Tricolore 12
Tomato sauce, mozzarella and fresh basil
Tomatensaus, mozzarella en verse basilicum

35. Quattro Formaggio 16
4 types of Italian cheeses
4 soorten Italiaanse kaas

36. Salame 14
Thin-sliced salami
Dun gesneden salami

37. Prosciutto 14
Thin-sliced prosciutto ham and rocket
Dun gesneden prosciutto ham en rucola

38. Pepperoni 14.5
Spicy pepperoni salami and chili pepper
Pittige pepperoni salami en chilipeper

39. Pollo 16
Tender chicken pieces and paprika
Malse kipstukken en paprika

40. Prosciutto crudo 17
Prosciutto di Parma ham, mozzarella, fresh tomatoes and rocket
Prosciutto di Parmaham, mozzarella, verse tomaten en rucola

41. Ai Fungi 13
Fresh mushrooms
Verse champignons

42. Vegetariana 15
Seasonal variety of vegetables
Seizoensgebonden variatie aan groenten

43. Quattro Stagioni 16
Prosciutto ham, salami, fresh mushroom and paprika
Prosciutto ham, salami, verse champignon en paprika

44. Tonno 16
Tuna-fish and fresh onion
Tonijn en verse ui

45. Prosciutto Funghi 15
Prosciutto ham and seasonal mushroom
Prosciutto ham en seizoensgebonden champignon

Specialty

46. Burrata 17
Burrata cheese, fresh tomatoes and rocket
Burrata kaas, verse tomaten en rucola

47. Mortadella 19
Mortadella, mozzarella and pistaccio topped with Burrata (without tomato sauce)
Mortadella, mozzarella en pistache met romige Burrata (zonder tomatensaus)

PARMIGIANO
ITALIAN KITCHEN



Main courses

Hoofdgerechten

Served with a side of salad
Geserveerd met een gemengde salade

48. Pollo alla griglia 18
Grilled filet of chicken
Gegrilde kipfilet

49. Pollo di funghi 21
Tender chicken filet in a creamy, mushroom sauce
Malse kipstukken in romige champignonsaus 21

50. Scaloppina Milanese
Breaded slices of pork served with lemon slices
Gepaneerde varkensfilet plakken geserveerd met citroen schijven

51. Saltimbocca alla romana 24
Slices of pan-roasted pork filet topped with Prosciutto di Parma ham and mozzarella in a creamy sauce
Plakjes gebakken varkensfilet met daarop Prosciuto di Parmaham en mozzarella in een romige saus

52. Salmone della casa 24
Grilled salmon filet flavored with herbed garlic oil in a creamy, Italian sauce
Gegrilde zalmfilet met gekruide knoflook olie in een romige, Italiaanse saus

Side dishes

Bijgerechten

53. Herbed fries | Gekruide friet 4.5

54. Side pasta Napoletana 4.5

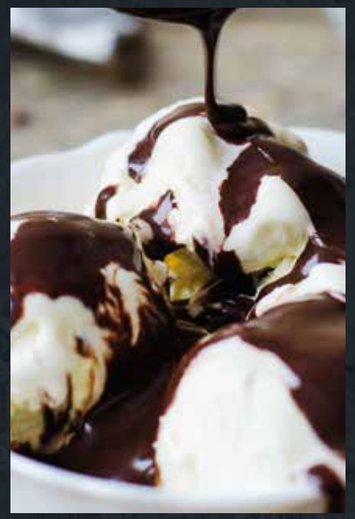
55. mixed salad | Gemengde salade 4.5



PARMIGIANO
ITALIAN KITCHEN

Desserts
Nagerechten

56. Cheesecake	7.5
57. Lava cake	7.5
58. Tiramisu	7.5
59. Dame blanche	7.5











PARMIGIANO
ITALIAN KITCHEN

Warm drinks
Warme dranken

Tea	3.5	Hot chocolate	4
Coffee	3.5	Irish Coffee	9
Espresso	3.5	French Coffee	9
Cappuccino	4	Spanish Coffee	9
Coffee Latté	4	Italian Coffee	9

Soft drinks
Frisdranken

Pepsi Cola	Small: 3.5 | Medium: 5.5 | Large: 7
Pepsi Cola Light	Small: 3.5 | Medium: 5.5 | Large: 7
Sisi Orange	Small: 3.5 | Medium: 5.5 | Large: 7
Cassis	Small: 3.5 | Medium: 5.5 | Large: 7
7UP	Small: 3.5 | Medium: 5.5 | Large: 7
Ice Tea Sparkling	Small: 3.5 | Medium: 5.5 | Large: 7
Ice Tea Green	Small: 3.5 | Medium: 5.5 | Large: 7
Ice Tea Peach	Small: 3.5 | Medium: 5.5 | Large: 7
Sourcy Still Water	3.5
Sourcy Sparkling Water	3.5
Red Bull	5

JUICES
Sappen

Apple Juice	Small: 3.5 | Medium: 5.5 | Large: 7
Orange Juice	Small: 3.5 | Medium: 5.5 | Large: 7



PARMIGIANO
ITALIAN KITCHEN

Beers
Bieren

	Small: 4 | Medium: 6 | Large: 8
Heineken Draft Beer	0.0
Amstel Pilsener	4.5
Alcohol Free Beer	5.5
Peroni (Italian Beer)	5.5
Amstel Radler	0.0
Texels Skuumkoppe	5.5
Palm	5.5
Corona	5.5
Budweiser Pilsener	6
Duvel	6
Desperados Tequilla Flavored	6
Appel Bandit Cider	0.0
Affligem Blond	0.0
Brand IPA	

House Wines
Huiswijnen

	Glass: 4.5 | 1/2L 17 | 1L 29
Dry White Wine	
Sweet White Wine	
Dry Red Wine	
Sweet Red Wine	
Rose Wine	
Prosecco (200ml)	8



PARMIGIANO
ITALIAN KITCHEN

Hard drinks
Alcoholische dranken

Long Drink	10
Aperol Spritz	8.5
Vodka	6.5
Gin	6
Red Label	6
Black Label	7
Jack Daniels	7
Jameson	6
Bacardi	6
Bacardi Lemon	6
Tequila	5.5
Calvados	5.5
Vecchia Romana	6
French Cognac	7

Liquors
Likeuren

Tia Maria	5
Sambuca	5
Grappa	5
Amaretto	5
Baileys	5
Malibu	5
Licor 43	5

Aperitifs
Aperitieven

Martini Rosso	4.5
Martini Bianco	4.5
Port	4.5
Sherry	4.5
Jenever	4.5
Campari	4.5

After diner

Jägermeister	5
Limoncello	5




THE WHO'S WHO OF
PASTA
PHOTOGRAPHS BY LEVI BROWN
Stelline
Anellini
Orzo
Ditalini
Tubetti
Calamarata
Mostaccioli
Penne Rigate
Mini Penne
Ziti Rigati
Rigatoni
Mezzi Rigatoni
Orecchiette
Medium Shells
Small Shells
Lumachine
Pipette
Elbows
Cavatappi
Fusilli
Radiatori
Capricci
Malloreddus
Gnocchetti Sardi
Cavatelli
Farfalle
Mini Farfalle
Farfalline
Rotelle
Brichetti
FOOD STYLING: JAMIE KIMM.
Strozzapreti
Trofie Liguri
Gemelli
Casarecce
Trecce
Vesuvio
Campanelle
Straccetti
Maltagliati
Tagliatelle
Pappardelle
Reginette
Ziti Napoletani
Fusilli con Buco
Bucatini
Perciatelli
Fettuccine
Linguine
Spaghetti
MARCH 2017 • FOOD NETWORK MAGAZIN