

Antipasti e i primi

Antipasto per Due Italiaans bordje voor 2 personen	€ 19,50
Carpaccio di Manzo Dungesneden rauwe ossenhaas met huisgemaakte pesto, grana padano en gedroogde tomaten	€ 11,75
Capesante con Salsa Arragosto Coquilles met kreeftensaus	€ 12,75
Bruschetta con Prosciutto di Parma* Geroosterd brood met gebakken parmaham, gedroogde tomaten, truffelkaas en aceto balsamico-uitjes	€ 8,75
Insalata di Salmone Affumicato Salade van huisgerookte zalmfilet, rode ui, kappertjes, olijven, geroosterde groenten en aceto balsamicosiroop	€ 9,75
Involtini di Bresaola* Rolletjes van aubergine, gevuld met gedroogde tomaten, buffelmozzarella, ingerold in bresaola met een truffeljus	€ 9,75
Insalata con Verdure Arrosto Salade van geroosterde groenten	€ 8,75
Zuppa di Pomodoro Tomatensoep met pesto en mascarpone	€ 6,00
Zuppa del Giorno Soep van de dag (zie krijtbord)	€ 6,50

De voorgerechten met een * kunnen ook vegetarisch besteld worden.

Heeft u een allergie? Geef het door aan de bediening. Zij helpen u graag bij het uitkiezen en evt. aanpassen van een gerecht!

Pasta

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini	€ 8,75
Spaghetti met knoflook, olijfolie, Spaanse pepers en Grana Padano	
Spaghetti con Gamberi	€ 13,75
Spaghetti met knoflook, olijfolie, Spaanse pepers, gamba's en rucola	
Tagliatelle al Ragù alla Bolognese	€ 15,50
Lintpasta met een saus van gehakt en groenten op de wijze van Bologna	
Tagliatelle con Salmone	€ 14,50
Lintpasta met huisgerookte zalm, prei en een romige saus	
Spaghetti con Acciughe e Pangrattato	€ 13,50
Spaghetti met broodkruim, ansjovis, olijven en kappertjes	
Penne con Verdura	€ 10,75
Pasta met geroosterde groenten, buffelmozzarella en tomatensaus	
Spaghetti alla Carbonara	€ 11,00
Spaghetti met pancetta, ei, room en Grana Padano	
Cannelloni dello Chef	€ 13,50
Pastarolletjes gevuld met gehakt en groenten uit de oven	

Wij serveren de pasta als hoofdgerecht, maar in Italië eet men pasta als 'Il Primo' ofwel voor-/tussengerecht. Natuurlijk is het ook mogelijk om, net als echte Italianen, pasta als voor- of tussengerecht te bestellen.

Pasta's en voorgerechten worden geserveerd met brood uit eigen keuken.

Il Secondo- Carne

Tagliata di Manzo Runderentrecote van de grill met rucola, gedroogde tomaten, olijfolie en Grana Padano	€ 19,25
Filetto di Manzo con Salsa Marsala Biefstuk van Belgisch Blauw met marsalasaus en truffelboter, op een bedje van gegrilde groenten	€ 23,75
Saltimbocca alla Romana Kalfsoester met witte wijnjus, parmaham en salie	€ 21,00
Filetto di Manzo con Salsa Tartufo Biefstuk van Belgisch Blauw met een saus van hospaddenstoelen en truffel	€ 23,50
Bistecca di Manzo Runderentrecote met gorgonzolasaus en huisgerookte zalm	€ 19,75
Scaloppine di Vitello Kalfsoester met een tomatenjus, pancetto en provolone	€ 21,00
Bistecca alla Fiorentina T-bonesteak van de grill	€ 22,50

Belgisch Blauw ofwel Belgisch Witblauw staat bekend als meest ecologisch vleesras, waarbij het vlees wordt geproduceerd met respect voor welzijn van de dieren. De dieren leven in natuurlijk kuddeverband, hebben ruimte, krijgen gezond voer en worden goed verzorgd. Het vlees is daardoor mals, mager en smaakvol.

Om uw diner compleet te maken kunt u ook een glas bijpassende wijn bestellen. Wij helpen u graag bij het maken van uw keuze!

Alle vlees- en visgerechten worden geserveerd met aardappeltjes uit de oven en salade

Il Secondo- Pesce

Merluzzo in Agrodolce € 18,75
Kabeljauwfilet met een saus van zoetzuur met sinaasappel en rode uien

Tre di Pesce € 22,75
Zeebaarsfilet, coquilles en scampi met een kreeftensaus

Cacciucco alla Livornese € 21,75
4 soorten vis uit de oven op Livornese wijze bereid

Filetti di Branzino € 19,75
Zeebaarsfilet met een tomaten-basilicumsaus met gamba's en courgette

Salmone alla Salsa di Marsala € 18,00
Zalmfilet met een marsalasaus met blauwe druiven en gedroogde tomaten

Scampi alla Griglia € 19,75
Grote garnalen van de grill

Pesce Spada alla Griglia € 18,50
Zwaardvisfilet met een tomatensaus met kappertjes, olijven en ansjovis

Kijk ook op de krijtborden voor de gerechten van de dag!
Kunt u geen keuze maken? Laat u dan verrassen door de kok!