

Antipasti e I Primi

Antipasto Misto di Carne € 19,50
Italiaans bordje met diverse vleeswaren, groenten en kazen, voor 2 personen

Antipasto Misto di Pesce € 25,00
Italiaans bordje met diverse soorten vis, voor 2 personen

Gamberi in Padella € 9,75
In de pan gebakken gamba's met knoflook, Spaanse pepers, olijfolie, citroen en courgette

Insalata di Mozzarella di Bufala € 9,25
Salade van buffelmozzarella, krokante parmaham, gepofte tomaatjes en huisgemaakte pesto

Capesante con Salsa Aragosta o Tartufo € 12,75
Coquilles met kreeftensaus of met een truffeljus en pancetta

Bruschetta Vegetariana € 8,75
Geroosterd brood met gegrilde groenten, Grana Padano en aceto balsamicosirop

Zuppa di Pomodoro € 6,00
Tomatensoep met huisgemaakte pesto en room

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

Pasta

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini	€ 9,00
Spaghetti met knoflook, olijfolie, Spaanse pepers en Grana Padano	
Spaghetti con Gamberi	€ 14,00
Spaghetti met knoflook, olijfolie, Spaanse pepers, gamba's en rucola	
Spaghetti alle Vongole	€ 14,75
Spaghetti met een lichte tomatensaus met knoflook, Spaanse pepers en vongole	
Spaghetti alla Carbonara	€ 11,50
Spaghetti met pancetta, ei, room en Grana Padano	
Tagliatella al Ragù alla Bolognese	€ 14,50
Lintpasta met een saus van gehakt en groenten op de wijze van Bologna	
Penne all'Amatriciana	€ 11,50
Pasta met pancetta, ui en een licht pikante tomatensaus	
Cannelloni dello Chef	€ 14,50
Pastarolletjes gevuld met gehakt en groenten uit de oven	
Penne alla Milanese	€ 11,50
Pasta met champignons, ham, ei en een tomaten-cremesaus	

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.

Vegetarische gerechten

Ravioli al Tartufo € 15,00
Pasta gevuld met truffel met een tomaten-cremesaus met champignons

Spiedini Vegetariani € 13,50
Groentenspies van de grill met een pikante tomatensaus, geserveerd met aardappeltjes uit de oven en salade

Tagliatella alla Siciliana € 11,50
Lintpasta met een tomatensaus met champignons, paprika, ui en olijven

Naast deze gerechten hebben wij ook af en toe wisselende vegetarische gerechten, deze vindt u dan op het krijtbord.

Laat u eens verrassen.....

3 gangen verrassingsmenu € 28,50

4 gangen verrassingsmenu € 34,50

Menu's kunt u alleen met de hele tafel bestellen.

U kunt voor het hoofdgerecht aangeven of u een voorkeur heeft voor vlees of vis.

Het is ook mogelijk om bij het verrassingsmenu een wijnarrangement te bestellen, bestaande uit een glas bijpassende wijn per gang.

3 gangen wijnarrangement € 13,00

4 gangen wijnarrangement € 16,50

I Secondi Carne-Vleesgerechten

Tagliata di Manzo	€ 19,75
Runderentrecote van de grill met gedroogde tomaatjes, rucola, olijfolie en Grana Padano	
Saltimbocca alla Romana	€ 21,00
Kalfsoester met parmaham met een jus van witte wijn en salie	
Filetto di Manzo con Salsa Vino Rosso	€ 21,50
Runderbavette met rode wijnsaus, krokante pancetta en provolone	
Filetto di Manzo Bianco e Nero	€ 22,50
Biefstuk van Belgisch Blauw met Grana Padanosaus en aceto balsamicosirop	
Saltimbocca al Gorgonzola	€ 21,00
Kalfsoester met gorgonzolasaus en huisgerookte zalm	
Bistecca alla Fiorentina	€ 24,50
T-bonesteak van de grill	
Filetto di Manzo dello Chef	€ 23,50
Biefstuk van Belgisch blauw geserveerd met ravioli gevuld met truffel met kalisjus met paddestoelen	

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!

I Secondi Pesce-Visgerechten

Filetto di Salmone Zalmfilet met sinaasappelsaus, rode ui en aceto balsamicosiroop	€ 18,00
Merluzzo con Salsa Arragosta Kabeljauwfilet op een bedje van gebakken venkel met een kreeftensaus	€ 18,75
Filetti di Branzini Zeebaarsfilet met een saus van verse kruiden, vongole en gamba's	€ 20,75
Scampi alla Veneziana Grote garnalen met bosuitjes, paprika, courgette, Spaanse pepers en knoflook	€ 19,75
Branzino dello Chef Zeebaarsfilet geserveerd met ravioli gevuld met krab en kreeft, met een kreeftensaus	€ 22,50
Merluzzo al Forno Kabeljauwfilet met groenten, gamba's, mosselen en vongole uit de oven	€ 19,75
Tre di Pesce Combinatie van zeebaarsfilet, coquilles en scampi met truffeljus en krokante parmaham	€ 22,75

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

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