LE INSALATE *Te bestellen tot 15.30 uur*

INSALATA CON BURRATA €20,00
Insalata verde | Rucola | Burrata | Ciliegini | Olive Taggiasche
Groene salade | Rucola | Burrata |Cherry tomaten| Taggiasche olijven
Green salad | Rocket | Burrata | Cherry tomatoes | Taggiasca olives

INSALATA "ALL GREEN" €19,50
Insalata verde | Avocado | Fave | Cetriolo | Noci Pecan | Dressing al miele
Groene salade | Avocado | Tuinbonen | Komkommer | Pecannoten | Honingsaus
Green salad | Avocado | Green beans | Cucumber | Pecan nuts | Honey dressing

INSALATA AL SALMONE €23,00
Insalata verde | Salmone affumicato | Finocchio | Mais |
Cetriolo | Carote | Crème fraiche
Groene salade | Gerookte zalm| Maïs | Komkommer | Wortel | Crème fraiche
Green salad | Smoked salmon| Corn | Cucumber | Carrot | Crème fraiche

PINSA ROMANA *Te bestellen tot 15.30 uur*
(de pinsa romana is een Italiaans platbrood)

PINSA BURRATA €21,50
Pinsa Romana | Burrata | Pomodoro | Basilico
Pinsa Romana | Burrata | Tomaten | Basilicum
Pinsa Romana | Burrata | Tomatoes | Basil

PINSA SALMONE €23,00
Pinsa Romana | Salmone affumicato | Rucola | Yogurt | Aneto | Cetriolo
Pinsa Romana | Gerookte zalm | Rucola | Yoghurt | Dille | Komkommer
Pinsa Romana| Smoked salmon | Rocket | Yoghurt | Dille | Cucumber

PINSA VITELLO TONNATO €23,00
Pinsa Romana| Vitello | Salsa tonnata| Acciughe | Rucola |Capperi Fritti
Pinsa Romana| Kalfmuis | Tonijnsaus | Rucola | Ansjovis | Gefrituurde kappertjes
Pinsa Romana| Veal | Tuna sauce | Rocket | Anchovies| Fried capers

ANTIPASTI

TARTELLETTA SALATA €22,00
Tartelletta salata | Zucca| Cipolla | Gorgonzola Piccante DOP
Gezouten tartelette | Pompoen | Ui | Gorgonzola Piccante DOP
Savoury tartelette | Pumpkin | Onion | Gorgonzola Piccante DOP

BURRATA *Ask for the vegetarian option* €23,00
Burrata | Capocollo | Pesto di Noci Pecan
Burrata | Capocollo | Pecannotenpesto
Burrata| Capocollo | Pecan Pesto

POLPO E TONNO €26,50
Tempura di Polpo | Tonno grigliato | Aglio nero
Tempura gefrituurde octopus | Gegrilde tonijn | Zwarte knoflook
Tempura fried octopus | Grilled tuna| Black garlic

BACCALÀ MANTECATO €25,50
Baccalà Mantecato | Cipola Caramellata | Polenta al nero di seppia
Venetiaanse kabeljauw | Gekarameliseerde ui | Polenta met inktvisinkt
Venetian style codfish | Caramelised onion | Polenta with squid ink

VITELLO TONNATO €26,00
Vitello | Salsa tonnata | Acciughe | Demi-glacé |Capperi Fritti
Kalfsmuis | Tonijnsaus | Demi-glace | Ansjovis | Gefrituurde kappertjes
Veal | Tuna sauce | Demi-glacé | Anchovies | Fried capers

Selezione di Formaggi Italiani €22,00
Italiaanse Kaasselectie
Selection of Italian Cheeses
toev. Salumi Italiani +€16,00

PRIMI PIATTI

RISOTTO ZUCCA E GORGONZOLA €27,00
Risotto| Gorgonzola Piccante DOP | Zucca | Mandorle
Risotto| Gorgonzola Piccante DOP | Pompoen | Amandel
Risotto | Gorgonzola Piccante DOP | Pumpkin | Almonds

PASTA E FAGIOLI €26,00
Fusilloni | Fagioli | Rosmarino | Peperoncino
Fusilloni | 4 soorten bonen | Rozemarijn | Rode peper
Fusilloni | 4 types of beans | Rosemary | Chili pepper

TAGLIOLINI AL TARTUFO €31,00
Tagliolini | Tartufo Nero | Grana Padano
Tagliolini | Zwarte truffel | Grana Padano
Tagliolini | Black truffle | Grana Padano

TAGLIOLINI ALL'ASTICE €39,50
Tagliolini | Astice | Gamberi e Scampi | Prezzemolo
Tagliolini | Kreeft | Garnalen en langoustine | Peterselie
Tagliolini | Lobster | Shrimps and langoustines |Parsley

PAPPARDELLE AL RAGÙ D'ANATRA €27,00
Pappardelle| Ragù d'anatra | Vino Bianco | Timo
Pappardelle | Eendenragout | Witte wijn | Tijm
Pappardelle | Duck ragù | White wine | Thyme

TARTUFO FRESCO (10 GR.) €18,00
VERSE ZWARTE TRUFFEL
FRESH BLACK TRUFFLE

SECONDI PIATTI

INVOLTINO DI CAVOLO VERZA €27,50
Involtino di cavolo verza | Funghi | Lenticchia decorticata | Polvere di peperoncino
Gevulde savvooiekoolbladeren | Paddenstoelen | Rode linzen | Chilipoeder
Stuffed Savoy cabbage | Mushrooms | Red lentils | Chili powder

RANA PESCATRICE €36,00
Rana Pescatrice | Cavolfiore | Cavolo nero | Guanciale | Demi-Glace di pesce
Zeeduivel | Bloemkool | Cavolo nero | Guanciale | Demi-Glace van vis
Monkfish | Cauliflower | Cavolo nero | Guanciale | Fish demi-glace

POLPO €36,00
Polpo arrosto | Lenticchia decorticata | Verza | Polvere di Peperoncino
Gegrilde octopus | Rode linzen | Savvoiekool | Chilipoeder
Grilled octopus | Red lentils | Savoy cabbage| Chili powder

AGNELLO IN CROSTA DI NOCCIOLA €36,50
Agnello | Nocciola | Funghi Porcini | Crema di Sedano Rapa | Cavolo Nero
Lamskotelet | Hazelnoten | Eekhoorntjesbrood | Crème van knolselderij | Zwarte boerenkool
Lamb chops | Hazelnuts | Porcini mushroom | Celeriac cream | Black kale

ENTRECOTE DI MANZO €38,00
Entrecote di Manzo | Patate dolce arrosto | Crema di Porro | Olio Verde
Entrecote | Gerosteerde zoete aardappel | Preicreme | Groene olie
Entrecote| Roasted sweet potatoes | Leek cream | Green oil

LA GRIGLIA *(≈1 Kg)* €120,00
Costata di fassona Piemontese | Demi-Glace| Patate e Spinaci
Fassona Piemontese Cote de Boeuf | Aardappelen en spinazie
Fassona Piemontese Prime Rib | Potatoes and spinach

CONTORNI

PASTA AGLIO OLIO E PEPERONCINO *60GR.* €13,00
INSALATA MISTA €5,50
ROASTED POTATOES €7,00
SAUTÉED SPINACH €7,00

DOLCI

SGROPPINO €12,50
Sorbetto al Limone | Prosecco | Ketel vodka
Citroensorbet | Prosecco | Ketel vodka
Lemon Sorbet | Prosecco| Ketel vodka

TIRAMISU €14,50
Authentiek Italiaans recept
Traditional Italian recipe

TORTA DELLA NONNA 2.0 €14,50
Pasta Frolla | Crema Pasticceria | Pinoli | Gelato alla Vaniglia
Krokant deeg | Vanillecustard | Pijnboompitten | Vanille ijs
Crisp pastry | Vanilla custard | Pine nuts | Vanilla ice cream

TRIS DI CIOCCOLATO €15,00
Tre interpretazioni del cioccolato| Fondente | Vellutato al latte | Bianco
Drie interpretaties van chocolade | Puur | Melk | Wit
Three interpretations of chocolate | Dark | Milk | White

DESSERT DELLO CHEF €14,50
Vraag ons bediening voor onze dessert van de dag
Ask our staff for our dessert of the day

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI €22,00
Italiaanse Kaasselectie
Selection of Italian Cheeses

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI €15,00
Ketel One vodka | Kahlua | Espresso

NEGRONI €13,00
Monkey 47 | Campari | Vermouth

LIGURIAN GIN TONIC €14,00
Gin Taggiasco | Three Cents Dry Tonic | Citroen | Spijs

ITALIAN GIN TONIC €12,00
Malfy Gin Originale| Lurisia Acqua Tonica |Rozemarijn|Citroen

VINI DOLCI

	8 cl.	*Bottle*
MOSCATO D'ASTI SOURGAL DOCG *Elio Perrone (0,750 ml) 2025*	€7,00	€25,00
BIGARO (Brachetto, Moscato) *Elio Perrone (0,750 ml) 2025*	€8,00	€35,00
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC *Bolla (0,500 ml) 2021*	€10,50	€50,00
COMTESS SANCT VALENTIN ALTO ADIGE DOC *St. Michel Eppan (0,375 ml) 2023*	€25,00	€90,00

DIGESTIVI

LIMONCELLO ACQUA PAZZA	€7,00
SAMBUCA MOLINARI	€8,00
SANTA MARIA AL MONTE AMARETTO	€8,00
VECCHIO AMARO DEL CAPO	€8,00
AMARO MONTENEGRO	€8,00
AMARO UNICUM	€8,00

GRAPPA

GRAPPA DI MOSCATO	€9,00
GRAPPA DI BAROLO	€12,00
GRAPPA DI BAROLO CANNUBI	€16,00

Ask our Staff to guide you through our bar collection