

LE INSALATE *Te bestellen tot 15.30 uur*

INSALATA CON BURRATA AFFUMICATA ✓ €20,00

Insalata verde | Rucola | Burrata affumicata | Ciliegini | Olive Taggiasche
Groene salade | Rucola | Gerookte burrata | Cherry tomaten | Taggiasche olijven
Green salad | Rocket | Smoked 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 | Yogurt con aneto
Groene salade | Gerookte zalm | Venkel | Maïs | Komkommer | Yoghurt met dille
Green salad | Smoked salmon | Fennel | Corn | Cucumber |
Yoghurt with dille

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

PINSA BURRATA AFFUMICATA ✓ €21,50

Pinsa Romana | Burrata Affumicata | Pomodoro | Basilico
Pinsa Romana | Gerookte Burrata | Tomaten | Basilicum
Pinsa Romana | Smoked Burrata | Tomatoes | Basil

PINSA PESTO ROSSO €22,00

Pinsa Romana | Pesto rosso | Rucola | Spianata Piccante DOP
Pinsa Romana | Rode pesto | Rucola | Spianata Piccante DOP
Pinsa Romana | Red pesto | Rocket | Spianata Piccante DOP

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

PINSA AL 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

ANTIPASTI

- CHEESECAKE SALATA** ✓ €22,00
Cheesecake salata | Cime di rapa | Taralli | Pomodori
Gezouten cheesecake | Raapstelen | Taralli | Tomaten
Savoury cheesecake | Broccoli rabe | Taralli | Tomatoes
- BURRATA** *Ask for the vegetarian option* €23,00
Burrata affumicata | Prosciutto di San Daniele "DOP" | Rucola | Olive Taggiasche
Gerookte burrata | Prosciutto di San Daniele "DOP" | Rucola | Taggiasche olijven
Smoked burrata | Prosciutto di San Daniele "DOP" | Rocket | Taggiasca olives
- 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
- GAMBERI ALL'ARRABBIATA** €25,50
Gamberi Selvatici | Salsa all'arrabbiata
Wilde gamba's | Pittige tomatensaus met chilipeper en knoflook
Wild prawns | Spicy tomato sauce with chili pepper and garlic
- VITELLO TONNATO** €26,00
Vitello | Salsa tonnata | Acciughe | Demi-glacé | Capperi Fritti
Kalfsmuis | Tonijnsaus | Demi-glacé | Ansjovis | Gefrituurde kappertjes
Veal | Tuna sauce | Demi-glacé | Anchovies | Fried capers
- Selezione di Formaggi Italiani €25,00
Italiaanse Kaasselectie
Selection of Italian Cheeses
toev. Salumi Italiani +€18,00

PRIMI PIATTI

RISOTTO ZAFFERANO E GAMBERO ROSSO

€30,00

Risotto | Zafferano | Gambero rosso di Mazara | Pistacchio
Risotto | Saffraan | Rode garnalen uit Mazara | Pistache
Risotto | Saffron | Red shrimps from Mazara | Pistachio

LINGUINE ALLE ZUCCHINE ✓

€26,00

Linguine | Zucchine | Burrata affumicata
Linguine | Courgette | Gerookte burrata
Linguine | Summer squash | Smoked burrata

TAGLIOLINI AL TARTUFO ✓

€31,00

Tagliolini | Tartufo Nero | Grana Padano
Tagliolini | Zwarte truffel | Grana Padano
Tagliolini | Black truffle | Grana Padano

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

€34,00

Linguine | Gamberi e Scampi | Polipo | Calamari | Prezzemolo
Linguine | Garnalen en langoustine | Octopus | Inktvis | Peterselie
Linguine | Shrimps and langoustines | Octopus | Squid | Parsley

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI E SALSICCIA

€26,00

Pappardelle | Funghi Porcini | Salsiccia
Pappardelle | Eekhoortjesbrood | Salsiccia
Pappardelle | Porcini mushrooms | Salsiccia

TARTUFO FRESCO (10 GR.)
VERSE ZWARTE TRUFFEL
FRESH BLACK TRUFFLE

€18,00

SECONDI PIATTI

MEDAGLIONE DI CARCIOFO 	€27,50
Carciofo Emulsione di anacardi Crumble salato <i>Artisjok Cashew-emulsie Gezouten crumble</i> Artichoke Cashew emulsion Savoury crumble	
RANA PESCATRICE	€36,00
Rana Pescatrice Cavolfiore Cavolo nero Guanciale Demi-Glase di pesce <i>Zeeduivel Bloemkool Cavolo nero Guanciale Demi-Glase van vis</i> Monkfish Cauliflower Cavolo nero Guanciale Fish demi-glace	
DENTICE ROSSO	€36,00
Dentice Rosso Zucchine Asparagi Cipolla in agrodolce <i>Rode snapper Courgette Asperges Ingelegde ui in balsamische azijn</i> Red snapper Summer squash Asparagus Pickled onion in balsamic vinegar	
AGNELLO IN CROSTA DI NOCCIOLA	€36,50
Agnello Nocciola Funghi Porcini Crema di Sedano Rapa Cavolo Nero <i>Lamskotelet Hazelnoten Eekhoorntjesbrood Crème van knolselderij Cavolo Nero</i> Lamb chops Hazelnuts Porcini mushroom Celeriac cream Cavolo Nero	
RIBEYE DI MANZO	€38,00
Ribeye Indivia Gratinata Uva Passa Puree di Patate <i>Ribeye Gegratineerde witlof Rozijnen Aardappelpuree</i> Ribeye Endive gratin Raisins Potato puree	
LA GRIGLIA (~1Kg)	€120,00
Costata di fassona Piemontese Demi-Glase Patate e Spinaci <i>Fassona Piemontese Cote de Boeuf Aardappelen en spinazie</i> Fassona Piemontese Prime Rib Potatoes and spinach	
CONTORNI	
PASTA ALL'ARRABBIATA 60GR.	€13,00
INSALATA MISTA	€5,50
ROASTED POTATOES	€7,00
SAUTÉED SPINACH	€7,00

DOLCI

SGROPPINO

€12,50

Sorbetto al Limone | Prosecco | Ketel One Vodka

Citroensorbet | Prosecco | Ketel One Vodka

Lemon Sorbet | Prosecco | Ketel One Vodka

TIRAMISU

€14,50

Authentiek Italiaans recept

Traditional Italian recipe

TARTELLETTA AL LIMONE

€14,50

Tartelletta | Curd al Limone | Meringa

Tartelette | Curd van citroen | Meringue

Tartlet | Lemon curd | Meringue

PANNACOTTA TROPICALE

€15,00

Pannacotta | Frutti Rossi | Frutto della passione | Cocco

Pannacotta | Bosvruchten | Passievrucht | Kokosnoot

Pannacotta | Red fruits | Passion fruit | Coconut

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

€25,00

Italiaanse Kaasselectie

Selection of Italian Cheeses

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI <i>Ketel One vodka Kahlua Espresso</i>	€15,00
NEGRONI <i>Monkey 47 Campari Vermouth</i>	€16,00
LIGURIAN GIN TONIC <i>Gin Taggiasco Three Cents Dry Tonic Citroen Spijs</i>	€14,00
ITALIAN GIN TONIC <i>Malfy Gin Originale Lurisia Acqua Tonica Rozemarijn Citroen</i>	€12,00

VINI DOLCI

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