

Menù

APERITIVO

Pane e olio 6 🌿

Zuurdesembrood met extra
vierge olijfolie

Bella di cerignola 6 🌿

Grote groene olijven

Caciocavallo 10 🌿

Piccolo fiore di bufala 12 🌿

Rosso di lago 12 🌿

Blu61 10 🌿

Mortadella di Prato IGP 7

Prosciutto di Parma IGP 10

Capocollo 9

Filetti di alici 11

Ansjovis filet gemarineerd met
olijfolie, knoflook en peterselie

Ostriche al naturale 3.5

Oesters naturel met balsamico
en sjalotje

Salvia frita 8 🌿

Gefrituurde salie

Fiori di zucca ripieni 12

Gefrituurde courgettebloem met ricotta
en ansjovis

Bruschetta e anguilla affumicata 12

Met knolselderij, gerookte paling en
ricotta

Polpettine al sugo 11

Kleine gehaktballetjes gekookt in
tomatensaus



ANTIPASTI

Insalata autunnale con burrata 16 🌿

Salade met herfstgroenten en burrata

Vellutata di zucca 12 🌿

Pompoensoep met blauwekaas en walnoten

Crudo di Ricciola 18

Rauwe yellowtailkingfish met citrus

Vitello tonnato 19

Italiaans hand gesneden koud kalfsvlees met tonijnsaus en kappertjes

Antipasto misto della casa 22

Een selectie van gemengde vleeswaren, Italiaanse kazen, olijven, zuurdesembrood en extra vierge olijfolie.

PRIMI

Tagliolini aglio e olio 16 🌿

Dunne pasta met extra vierge olijfolie, knoflook en chilipepper

Tagliatelle ai funghi misti 18 🌿

Met gemengde paddenstoelen

Pappardelle al ragu di short ribs 19

Met shortrib ragù

Tagliatelle zucca e salsiccia 18

Met pompoencreme en italiaanse gehaktworst



Tagliolini all'astice 28

Dunne pasta met een romige saus van kreeft en tomaten, geserveerd met een halve kreeft.

SECONDI

Impepata di cozze 19

Mosselen gekookt in een aromatische bouillon met veel zwarte peper, witte wijn, knoflook en peterselie.

Filetto doppio d'orata 21

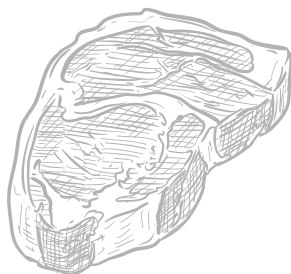
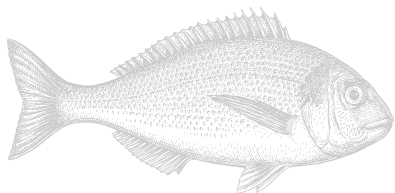
Gebakken dubbele filet van dorade, geserveerd op een frisse salade van rucola, dun gesneden groene appel en venkel.

Ossobuco 24

Traditioneel gesmoorde kalfsschenkel, geserveerd met gremolata.

Bistecca alle erbe 29

Entrecôte in de pan gebakken met salie, rozemarijn, knoflook en boter



CONTORNI

Insalata caesar 7

Romaine sla met krokante croutons, parmigiano en caesardressing

verdure arrostita con erbe 8

Groenten uit de oven met kruiden

Patate tartufo e parmigiano 9

Aardappelen met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas



DOLCI

Tiramisù 10 🌿

Het klassieke Italiaanse dessert met savoirdi-lange vingers, mascarpone, koffie en cacao

Sbriciolata alla pera 11 🌿

Custardcrème met zachte peren in Marsala-wijn en verse gemaakt bladerdeeg



Panna cotta alle castagne 9

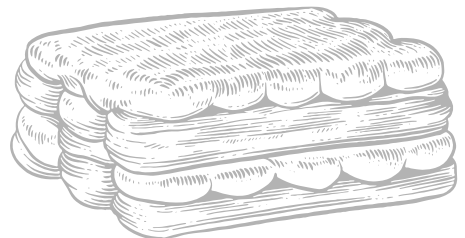
Pannacotta met kastanje, pure chocolade en sinaasappel

Crostata alla mela cotogna 9 🌿

Italiaanse jamtaart met kweeper en vanilleslagroom

Formaggi freschi 15 🌿

Selectie van Italiaanse kazen met kweeperenjam en zuurdesem brood



Drinks
MENU

ACQUA

Acqua 25cl/75cl

3.5/7

Panna

San Pellegrino



SOFT DRINKS

Sodas | tea

Coca-cola | Zero

Sprite Zero

Ginger ale

Tonic

fuze tea green

fuze tea sparkling

3.8 Galvinina

Pompelmo

Aranciata Rossa

Aranciata

Ginger Beer

Fristi/Chocomel

Appelsap/Tomatensap

3.9

3.9

3.5

4

CAFFÈ & TÉ CALDO

Koffie| Espresso

3.2

Dubbele Espresso

4.5

Espresso Macchiato

3.5

Cappuccino

3.8

Latte Macchiato

4.2

Koffie Verkeerd

4.2

Flat White

4.7

Warm Thee

3.2

Verse Munt/Gember Thee

4

Special Coffee

9.5



APERITIVO

Americano	10
Aperol Spritz	10
Hugo Spritz	10
Negroni	11
Negroni bianco	11

APERITINO

(0,0% alcohol)

Crodino	4.2
Orange Spritz	8
Red Bitter	9



BIRRE *alla spina*

Hertog Jan	
<i>Vaasje</i>	4.2
<i>Pint</i>	7.5
Leffe Blond	
<i>Vaasje</i>	5.5
<i>Pint</i>	9.5



BIRRE *in bottiglia*

Peroni	5.9
't IJ IJwit	7.5
Corona	6.9
Alcohol vrij en arm	
Corona 0,0	6.5
Hertog Jan 0,0	5.5
Leffe 0,0	7.5



COCKTAILS

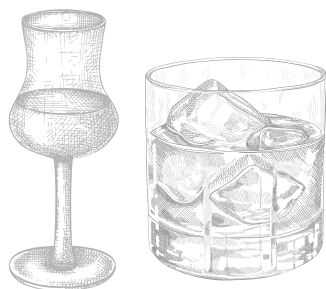
Amaretto Sour	10
Dry Martini	10
Espresso Martini	10
Italian Mule	11

GIN & TONICS

Tanqueray	11.5
Hendrick's	13
Lyre's London O,O	11

AMARI & DIGESTIVI

Cynar	6.5
Montenegro	6.5
Fernet Branca	6.5
Sambuca	5.5
Disaronno	6.5
Kahlua	5.5
Limoncello	6
Grappa Bianca	8
Grappa Barricata	9



DISTILLATI

Whisky & Bourbon

Jameson	6
Ballantine's	7.5
Bulleit Bourbon	7

Rum

Havana Wit	5.5
Havana Bruin	7

Vodka

Absolut Vodka	6.5
---------------	-----



Wine
MENU

SPUMANTE

Prosecco 8/38

Casa Coller - Veneto

Franciacorta Brut 55

Monzio Compagnoni - Lombardia

BIANCO

Pinot Grigio 5.5/25.5

Degà - Vigna Madre - Abruzzo

Falanghina del Sannio 6.95/27.8

Ducato Sannita - Campania

Vermentino di Sardegna 7,25/29

Nuraghe Supramonte - Sardegna

Verdicchio 34

Meredi - Livio Bruni - Trentino

Roero Arneis Camestrì 39.5

Marco Porello - Piemonte

Pecorino 39.5

Nobu 1830 - Vigna Madre - Abruzzo

ROSATO

Pinot Grigio Blush 5.5/25.5

Trattoria Veneto - Veneto

Kriya - Cerasuolo d'Abruzzo 5.5/25.5

Degà - Vigna Madre - Abruzzo

Iconic Rosè 34

Giannicola di Carlo Iconic - Vigna Madre - Abruzzo



ROSSO

Montepulciano d'Abruzzo 5.5/25.5

Degà - Vigna Madre - Abruzzo

Recastro Primitivo 8.5/38

Vigna Madre - Abruzzo

Chianti Rufina 9/39.5

Fattoria di Basciano - Paolo Masi - Toscana

Montepulciano d'Abruzzo - Rosso da uve appassite 41

Giannicola di Carlo - Vigna Madre - Abruzzo

Barbera D'Alba 42

Marco Porello - Mommiato - Piemonte

DOLCE

Moscato d'Asti 8/38

Marco Porello - Piemonte

Marsala Superiore Dolce 9/43

Vito Curatolo Artini - Sicilia

Sant'Antimo Vin Santo Riserva 2009 14/69

Tenuta il Poggione - Franceschi - Toscana

