



Menü

Pasta Bar
LISA

HUISGEMAAKTE FOCACCIA

Hier eten of afhalen

vanaf 11 tot 15 uur

LA VEGANA 14

Gegrilde groenten met spread van zongedroogde tomaten en rucola

LA CAPRESE 13

Mozzarella, tomaat en basilicum

SALMONE AFFUMICATO 15

Gerookte zalm, kruidenroomkaas en rucola

MORTADELLA & BURRATA 15

Mortadella, burrata & pistache

VITELLO TONNATO 16

Koud kalfsvlees met tonijnsaus en salade



L'APERITIVO Borrel

PANE CON OLIO 6

Brood met extra vierge
olijfolie

OLIVE VERDI 6

Groene olijven met pit

FILETTI DI ALICI 11

Gemarineerde ansjovis,
met extra vierge olijfolie

OSTRICHE 12

3 oesters met balsamico
een schijfje citroen

SALVIA FRITTA 8

Knapperig gefrituurde salie

FIORI DI ZUCCA RIPIENI 14

Gefrituurde courgettebloemen gevuld
met ricotta en ansjovis

BRUSCHETTA AL POMODORO 9

3 bruschetta's met tomaatjes en
basilicum. ±paling 6

ARANCINI 8

Gefrituurde knapperige risottoballetjes
met mayonaise

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA 24

Italiaanse borrelplank met diverse soorten
vleeswaren, kazen, olijven en notenbrood
Vegetariër? Si! Geen probleem, dat kan. Laat het ons weten.



SALUMI E FORMAGGI

Italiaanse vleeswaren en kazen



PROSCIUTTO DI PARMA 10

Rauwe ham, typisch voor de provincie Parma

MORTADELLA 8

Kruidige varkensworst met vetblokjes gemaakte van
Slagerij Vrijenhoek

BURRATA 14

Burrata is een typische verse kaas van uitgerekte wrongel,
afkomstig uit Puglia. Lekker om te delen. Geserveerd met brood.

TOMINO ALLA PIASTRA 14

Klein rond kaasje uit Piemonte, gebakken op een hete plaat,
goudbruin van buiten en zacht van binnen.
Geserveerd met brood, honing en walnoten.

ANTIPASTI Voorgerechten

VITELLO TONNATO 19

Dunne plakjes zacht gegaard kalfsvlees dat koud wordt geserveerd met romige, hartige saus op basis van tonijn,

CRUDO DI RICCIOLA ALLE PESCHE 18

Fijn gesneden rauwe yellowtail kingfish met nectarinevinaigrette en dragon

TARTARE DI BARBABIETOLA GIALLA 12

Tartaar van gele biet, geserveerd met crostini

ZUPPA FREDDA DI MAIS 16

Koude maïssoep met gegrilde garnalen



PRIMI Pastagerechten



TAGLIATELLE ALL'ASTICE Dagprijs

Tagliatelle met kreeftensaus, geserveerd met een half kreeft.

PAPPARDELLE AL RAGU' DI SHORT RIBS DI MANZO 22

Pappardelle met langzaam gestoofde runderribben in een tomaten- en rodewijnsaus.

LASAGNETTA ALLE ZUCCHINE 19

Lasagne met courgette, bechamelsaus, Parmezaanse kaas en verse kruiden.

RAVIOLI VERDI FATTI IN CASA 21

Groene ravioli gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd in bruine boter met salie.

CAVATELLI 'NDUJA E SALSICCIA 21

Cavatelli met pittige zachte salami, Italiaanse varkensworst en stracciatella

SECONDI Hoofdgerechten

ENTRECOTE ALLE ERBE 32

Gegrilde entrecote geserveerd op een bedje van rucola en gemarineerde cherrytomaten.

POLPO ALLA GRIGLIA 28

Gegrilde octopus geserveerd met verse aardappelsalade.

COZZE ALLA 'NDUJA 22

Mosselen gekookt in een romige saus met zachte, pittige Italiaanse salami en verse kruiden. Geserveerd met brood

GALLINELLA CROCCANTE AL FORNO 28

Gebakken rode poon met een krokante paneerlaag, geserveerd met witte wijnsaus.

POLETTO ALLA DIAVOLA 24

Gegrilde piepkuiken met Italiaanse kruiden en een romige saus.



CONTORNI Bijgerechten

INSALATA FRESCA 6

Verse salade met cherrytomaten, komkommers en zoetzure uien.

VERDURE DI STAGIONE AL FORNO 8

Seizoensgroenten gebakken in de oven met knoflookolie en een snufje chilipeper.

PATATE FRITTE AL TARTUFO 8

Gekookte en vervolgens gebakken aardappelen, geserveerd met truffelmayonaise en geraspte Parmezaanse kaas.

DULCIS IN FUNDO Dessert

TIRAMISU 11

Tiramisu met zelfgemaakte lange vingers, mascarpone, koffie en cacao

PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI 10

Italiaanse roompudding met rode vruchten

MILLE FOGLIE 12

Millefeuille met zelfgemaakt bladerdeeg, custard en peren gekookt in Marsala.

CHEESECAKE 11

Koude cheesecake met gezouten karamelsaus

FORMAGGI FRESCHI 16

Een selectie Italiaanse kazen met jam en notencrostini

