

LE INSALATE

INSALATA CAPRESE

€19,50

Mozzarella di Bufala “DOP” | Pomodoro | Basilico

Buffelmozzarella “DOP” | Tomaten | Basilicum

Buffalo mozzarella “DOP” | Tomatoes | Basil

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 noten | Honey dressing

INSALATA AL SALMONE

€23,00

Salmone affumicato | Insalata verde | Rucola | Barbabietola | Crème fraîche al limone

Gerookte zalm | Groene salade | Rucola | Rode biet | Crème fraîche met citroen

Smoked salmon | Mixed salad | Rocket | Beetroot | Crème fraîche with lemon

PINSA ROMANA

(de pinsa romana is een Italiaans platbrood)

PINSA CAPRESE

€21,00

Pinsa Romana | Mozzarella di Bufala | Pomodoro | Basilico

Pinsa Romana | Buffelmozzarella | Tomaten | Basilicum

Pinsa Romana | Mozzarella di Bufala | Tomatoes | Basil

PINSA MORTADELLA

€22,50

Pinsa Romana | Mortadella | Rucola | Pesto di Pistacchio

Pinsa Romana | Mortadella | Rucola | Pistache pesto

Pinsa Romana | Mortadella | Rocket | Pistachio pesto

PINSA AL SALMONE

€23,00

Pinsa Romana | Salmone affumicato | Rucola | Cetriolo | Crème fraîche al limone

Pinsa Romana | Gerookte zalm | Rucola | Komkommer | Crème fraîche met citroen

Pinsa Romana | Smoked salmon | Rocket | Cucumber | Crème fraîche with lemon

ANTIPASTI

SFORMATINO DI ZUCCA

€23,00

Sformatino di zucca | Gorgonzola Piccante | Crumble di Noci Pecan
Hartige pompoenflan | Gorgonzola Piccante | Pecannotencrumble
Pumpkin savoury flan | Gorgonzola Piccante | Pecan crumble

BURRATA *Ask for the vegetarian version*

€23,00

Burrata | Pesto di pistacchio | Mortadella
Burrata | Pistache pesto | Mortadella
Burrata | Pistachio pesto | Mortadella

POLPO E TONNO

€27,00

Tempura di Polpo | Tonno grigliato | Aglio nero
Tempura gefrituurde octopus | Gegrilde tonijn | Zwarte knoflook
Tempura fried octopus | Grilled tuna | Black garlic

GAMBERI ALL'ARRABBIATA

€25,00

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
Kalfmuis | 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 + €18,00

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLE CIME DI RAPA E ACCIUGHE

€26,00

Risotto | Cime Di Rapa | Acciughe del Cantabrico | Burrata | Taralli pugliesi

Risotto | Raapstelen | Cantabrische ansjovis | Burrata | Taralli uit Puglia

Risotto | Broccoli rabe | Cantabrico anchovies | Burrata | Taralli from Puglia

TAGLIOLINI AI PORCINI

€26,00

Tagliolini | Funghi Porcini | Grana Padano

Tagliolini | Eekhoortjesbrood | Grana Padano

Tagliolini | Porcini mushroom | Grana Padano

TARTUFO

€31,00

Tagliolini | Tartufo Nero | Grana Padano

Tagliolini | Zwarte truffel | Grana Padano

Tagliolini | Black truffle | Grana Padano

LINGUINE ALL'ASTICE

€37,50

Linguine | Astice | Gamberi e Scampi | Prezzemolo

Tagliolini | Kreeft | Garnalen en langoustine | Peterselie

Tagliolini | Lobster | Shrimps and langoustines | Parsley

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

€26,00

Pappardelle | Ragu di Cinghiale | Olive taggiasche

Pappardelle | Wild zwijn ragu | Taggiasche olijven

Pappardelle | Wild boar ragu | Taggiasca olives

TARTUFO FRESCO (10 GR.)

€18,00

VERSE ZWARTE TRUFFEL

FRESH BLACK TRUFFLE

SECONDI PIATTI

MEDAGLIONE DI LENTICCHIE  €27,00
Medaglione di Lenticchie | Cavolfiore | Yogurt vegano al Peperone Rosso
Medaillons van linzen | Bloemkool | Plantaardige yoghurt met rode paprika
Lentil medallions | Cauliflower | Vegan yoghurt with red peppers

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

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA *~350GR* €40,00
Sogliola | Vino Bianco | Limone | Patate e Spinaci
Verse zeetong | Witte wijn | Citroen | Aardappelen en spinazie
Sole fish | White wine | Lemon | Potatoes and spinach

AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO €36,50
Agnello | Senape | Crema di topinambur | Carciofi e patate
Lamskotelet | Mosterd | Crème van aardpeer | Aardappel en artisjok
Lamb chops | Mustard | Topinambur cream | Potato and artichoke

FILETTO DI MANZO €38,00
Filetto | Marsala | Radicchio al Primitivo | Patate Dolci
Ossenhaas | Marsala | Radicchio met Primitivo wijn | Zoete aardappel
Beef tenderloin | Marsala | Radicchio with Primitivo wine | Sweet potatoes

LA GRIGLIA *~1KG* €120,00
Costata di fassona Piemontese | Demi-Glase | Patate e Spinaci
Fassona Piemontese Prime Rib | Aardappelen en spinazie
Fassona Piemontese Cote de Boeuf | Potatoes and spinach

CONTORNI

PASTA ALL'ARRABBIATA *60GR.* €13,00
INSALATA MISTA €5,50
ROASTED POTATOES €7,00
SAUTÉED SPINACH €7,00

DOLCI

SGROPPINO

€12,00

Sorbetto al Limone | Prosecco | Vodka

Citroensorbet | Prosecco | Vodka

Lemon Sorbet | Prosecco | Vodka

TIRAMISU

€14,50

Authentiek Italiaanse recept

Traditional Italian recipe

TARTELLETTA AL CACAO

€14,50

Tartelletta | Lamponi | Ciocolatto Bianco | Vaniglia

Cacao tartelette | Frambozen | Witte chocolade | Vanille

Cacao tartlet | Raspberry | White chocolate | Vanilla

MOUSSE CIOCCOLATO E PERE

€15,00

Mousse al cioccolato | Pere | Nocciole

Chocolademousse | Peren | Hazelnoten

Chocolate mousse | Pear | Hazelnuts

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

Italiaanse Kaasselectie

€25,00

Selection of Italian Cheeses

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI Ketel vodka Kahlua Espresso	€15,00
NEGRONI Monkey 47 Campari Vermouth	€16,00
LIGURIAN GIN TONIC Gin Taggiasco Three Cents Dry Tonic Citroen Spijs	€14,00
ITALIAN GIN TONIC Gin Gil The Authentic Rural Lurisia Acqua Tonica Rozemarijn Citroen	€12,00

VINI DOLCI

	<i>8 cl.</i>	<i>Bottle</i>
MOSCATO D'ASTI SOURGAL DOCG – ELIO PERRONE <i>(0,750 ML) 2025</i>	€7,00	€25,00
BIGARO (BRACHETTO, MOSCATO) - ELIO PERRONE <i>(0,750 ML) 2025</i>	€8,00	€35,00
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC -BOLLA <i>(0,500 ML) 2021</i>	€10,50	€50,00
COMTESS SANCT VALENTIN ALTO ADIGE DOC - ST. MICHEL EPPAN <i>(0,375 ML)</i>	€25,00	€90,00

DIGESTIVI

Limoncello di Sorrento	€7,00
SAMBUCA MOLINARI	€8,00
SANTA MARIA AL MONTE AMARETTO	€8,00
VECCHIO AMARO DEL CAPO	€8,00
AMARO MONTENEGRO	€8,00
LIQUORE JEFFERSON AMARO	€8,00
IMPORTANTE	

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*