



SPECIALITÀ ITALIANE
LA LIGURIA

MENU DEGUSTAZIONE

3 Courses 55,00 p.p.
4 Courses 65,00 p.p.
5 Courses 75,00 p.p.

Ask our sommelier for the wine arrangement

BUSINESS LUNCH

From Monday till Friday, pasta of the day, insalata mista and a glass of wine selected by our sommelier for 24.50 p.p.

ITALIAN SUNDAY LUNCH

Every Sunday a delicious two course meal from our Chef and a glass of bubbles for 39.50 p.p.



ANTIPASTI

SFORMATINO DI PATATE E SPINACI €20,00

Patate e spinaci flan | Spuma di Parmigiano | Pistacchio
Aardappel en spinazie flan | Schuim van parmezaan | Pistache
Spinach and potatoes flan | Parmezan foam | Pistachio

BURRATA (*vegetarian option available*) €19,50

Burrata | Pesto di rucola | Culatta | Taralli
Burrata | Pesto van rucola | Gedroogde ham culatta | Taralli
Burrata | Rocket pesto | Dried ham culatta | Taralli

POLPO E TONNO €24,00

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

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE €22,00

Cozze | Vongole | Vino bianco | Pomodoro
Mosselen | Vongole | Witte wijn | Tomaten
Mussels | Vongole | White wine | Tomatoes

VITELLO TONNATO €24,00

Vitello | Salsa tonnata | Acciughe | Demi-glacé | Capperi Fritti
Kalfsvlees | Tonijnsaus | Demi-glace | 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 + €14,00



PRIMI PIATTI

RISOTTO AL TALEGGIO €22,00

Risotto | Taleggio | Ciliegie | Primitivo | Pistacchio

Risotto | Taleggio kaas | Kersen | Primitivo wijn | Pistache

Risotto | Taleggio cheese | Cherries | Primitivo wine | Pistachios

PESTO GRATINATO €21,00

Vesuvio pasta al gratin | Pesto | Grana Padano | Pinoli

Gegratineerde vesuvio pasta | Pesto | Grana Padano | Pijnboompitten

Vesuvio pasta au gratin | Pesto | Grana Padano | Pine Nuts

TARTUFO €28,00

Tagliolini | Tartufo Nero | Salvia | Grana Padano

Tagliolini | Zwarte truffel | Salie | Grana Padano

Tagliolini | Black truffle | Sage | Grana Padano

TAGLIOLINI ALL'ASTICE €36,50

Tagliolini | Astice | Gamberi e Scampi | Prezzemolo

Tagliolini | Kreeft | Garnalen en langoustines | Peterselie

Tagliolini | Lobster | Shrimps and langoustines | Parsley

PAPPARDELLE AL RAGÙ €24,00

Pappardelle | Ragu' Rosso | Rosmarino

Pappardelle | Rode ragusaus | Rozemarijn

Pappardelle | Red ragu Sauce | Rosemary

TARTUFO FRESCO (10 GR.) €15,00

VERSE ZWARTE TRUFFEL

FRESH BLACK TRUFFLE



SECONDI PIATTI

BARBABIETOLA "FILETTO" €25,50

Barbabietola | Zafferano | Taleggio | Spinaci | Salsa di soia
Rode biet | *Saffraan* | *Taleggio kaas* | *Spinazie* | *Soja saus*
Red beet | Saffraan | Taleggio cheese | Spinach | Soy sauce

ROMBO ALLA MEDITERRANEA €32,00

Rombo | Capperi | Acciughe | Ciliegini Confit | Pure' di Patate al Rosmarino
Tarbot | *Kappertjes* | *Ansjovis* | *Gekonfijte tomaten* | *Aardappelenpuree met rozemarijn*
Tarbot | Capers | Anchovies | Tomato confit | Mashed potatoes with rosemary

POLPO ARROSTO €33,50

Polpo | Cipolla Caramellata | Crema di Spinaci | Crema Taleggio | Taralli
Gegrilde octopus | *Gekarameliseerde ui* | *Spinazie crème* | *Taleggio crème* | *Taralli*
Grilled octopus | Caramelised onion | Spinach cream | Taleggio cream | Taralli

GUANCIA BRASATA €31,50

Guancia | Caponata di verdure | Demi-glace | Cipolla caramellata
Kalfswang | *Groente ragout* | *Demi-glace* | *Gekarameliseerde ui*
Braised veal cheek | Vegetable ragout | Demi-glace | Caramelised onion

FILETTO AL PEPE VERDE €36,00

Filetto | Pepe verde | Funghi selvatici | Asparagi
Ossenhaas | *Groene peper* | *Wilde paddenstoelen* | *Asperges*
Beef tenderloin | Green pepper | Wild mushrooms | Asparagus

LA GRIGLIA €100,00

Costata di fassona Piemontese (1 kg. per 2/3 persone)
Fassona Piemontese Prime Rib (1 kg. per 2/3 persons)
Fassona Piemontese Cote de Boeuf (1 kg. per 2/3 persons)

CONTORNI

AGLIO OLIO PEPERONCINO 60GR. €10,50

INSALATA MISTA €4,50

ROASTED POTATOES AND VEGETABLES €6,00



DOLCI

SGROPPINO €12,00

Sorbetto al Limone | Prosecco | Vodka
Citroensorbet | Prosecco | Vodka
Lemon Sorbet | Prosecco | Vodka

TIRAMISU €13,00

Tiramisu con ricetta autentica Italiana
Authentiek Italiaanse recept
Traditional Italian recipe

TARTELLETTA ALLA NOCCIOLA €14,00

Crostata | Nocciole | Caramello salato
Taart | Hazelnoten | Gezouten karamel
Tart | Hazelnuts | Salted caramel

PANNACOTTA AI FRUTTI ROSSI €14,00

Pannacotta | Meringa | Gelato al Limone | Cioccolato Bianco
Pannacotta | Meringue | Citroenijs | Witte chocolade
Pannacotta | Meringue | Lemon ice cream | White chocolate

DESSERT DELLO CHEF €13,00

Chiedi al nostro staff per il dolce del giorno
Vraag ons bediening voor onze dessert van de dag
Ask our staff for our dessert of the day