Benvenuti al ristorante La Passione

Questo menu è composto durante un buon bicchiere di vino ....

Paolo Tabaku *Umbrië*
Mattia Piras *Sardinië*
Nicolo' Sammarro *Lombardije*

Pane e Olive - Brood met olijven - Bread with olives **6**

Chef's keuze

Laat u geheel verrassen (surprise menu) door onze chefs. Wij stellen een menu voor u samen. Uiteraard houden wij rekening met uw wensen voor vlees, vis en vegetarische gerechten.
Be completely surprised (surprise menu) by our chefs. We will put together a menu for you. We take your wishes for meat, fish and vegetarian dishes into account.

3 PORTATE MENÙ SPECIALE DELLO CHEF **49**
3 GANGEN CHEF'S SPECIAL MENU
3 COURSES CHEF'S SPECIAL MENU

4 PORTATE MENÙ SPECIALE DELLO CHEF **59**
4 GANGEN CHEF'S SPECIAL MENU
4 COURSES CHEF'S SPECIAL MENU

5 PORTATE MENÙ SPECIALE DELLO CHEF **69**
5 GANGEN CHEF'S SPECIAL MENU
5 COURSES CHEF'S SPECIAL MENU

Spoom | +5,50
Extra spoom voor het hoofdgerecht?
Extra spoom before the main course?

Formaggi | + 4,75
Italiaans kaasplankje in plaats van dessert?
Italian cheeses instead of dessert?

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT / WINE ARRANGEMENT | 7,90 Euro per glas
Wij serveren een bijpassend wijnarrangement per gang
We serve a matching wine per course

Heeft u bepaalde dieetwensen of allergie? Geeft u dit alstublieft van tevoren aan bij onze bedieningsmedewerkers. Wij houden hier rekening mee.
Do you have certain dietary requirements or allergies?
Please inform our service staff in advance. We take this into account.

Antipasti

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI **19**
Con robiola | gel di anguria | sorbetto fruttato
CARPACCIO VAN RODE GARNALEN
Met robiola kaas | gel van watermeloen | fruitige sorbet
RED SHRIMP CARPACCIO
Con robiola | gel di anguria | sorbetto fruttato

TAGLIERE DI SALUMI ARTIGIANALI DELLA FAMIGLIA GINO FEREOLI **18 p.p.**
Salumi artigianali parmensi I.G.P. | Culatello | Salame felino | Coppa | Spalla cotta
GEDROOGDE VLEESWAREN VAN DE FAMILIE GINO FEREOLI
Artisan Salami Parma I.G.P. | Culatello | Salami | Coppa | Spalla cotta
DRIED MEAT FROM THE ITALIAN FAMILY GINO FEREOLI
Artisan Salami Parma I.G.P. | Culatello | Salami | Coppa | Spalla cotta

TARTAR DI VITELLO **19**
Crema di ricotta affumicata | uovo di quaglia | frisse | olio di acciughe
TARTAAR VAN KALF
Creme van gerookte ricotta | kwartelei | frisée sla | ansjovis olie
VEAL TARTARE
Smoked ricotta cream | quail egg | frisée lettuce | anchovy oil

INSALATA VERDE CON CAPRINO E VERDURE **18**
Formaggio di capra | verdure | lamponi | olio di oliva biologico al limone della famiglia Agape
GROENE SALADE MET GEITENKAAS
Geitenkaas | groene salade | seizoensgroente | frambozen | biologische citroenolijfolie van de familie Agape
GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE
Goat cheese | green salad | seasonal vegetables | raspberries | organic lemon olive oil from the Agape family

BURRATA **17**
Insalata liquida | pomodorini | crostini
BURRATA
Met een frisse sla dressing | cherrytomaatjes | croutons
BURRATA
With a fresh lettuce dressing | cherry tomatoes | croutons

MELENZANA ALLA PARMIGIANA **20**
Violetta di Firenze | La ricetta del nostro chef
MELENZANA ALLA PARMIGIANA
Geroosterde aubergine | Violetta di Firenze | mozzarella | tomaat | Recept van onze chef
MELENZANA ALLA PARMIGIANA
Roasted eggplant | Violetta di Firenze | mozzarella | tomato | Recipe from our chef

Pasta

	VOOR STARTER	*HOOFD MAIN COURSE*
RAVIOLI DEL GIORNO FATTI IN CASA | Del giorno **HUISGEMAAKTE RAVIOLI VAN DE DAG** | Dagelijks wisselend **HOMEMADE RAVIOLI OF THE DAY** | Changing daily	**16**	**25**
LASAGNA | con ragù bianco e porcini **LASAGNE** | met runderragout en eekhoorntjesbrood **LASAGNE** | with beef ragout and porcini mushrooms		**23**
MACCHÉ GNOCCHI | con pesto di peperoni | salsa alla rucola | Parmigiano **GNOCCHI CHEF'S RECEPT** | met warme paprikapesto | rucolasaus | gesmolten Parmezaan **GNOCCHI CHEF'S RECIPE** | with warm bell pepper pesto | arugula sauce | melted Parmesan	**16**	**24**
RISOTTO CON CREMA DI PISELLI | carote glassate | calamari scottati **RISOTTO MET CREME VAN DOPERWTEN** | gebakken inktvis | geglazuurde worteltjes **RISOTTO WITH CREAM OF PEAS** | fried squid | glazed carrots		**28**
La Passione's special **TAGLIATELLE AL TARTUFO FRESCO** | crema di funghi ostrica | Parmigiano **TAGLIATELLE MET VERSE TRUFFEL** | crème van oesterzwammen | Parmezaan **TAGLIATELLE WITH FRESH TRUFFLE** | cream of oyster mushrooms | Parmesan *Extra fresh truffle +€5*	**17**	**25**

Carne

FILETTO DI MANZO — **33**
Salsa al Barbera | ciliegie | biologico dall'Uruguay | contorno dello chef
TOURNEDOS
Barbera rode wijnsaus | kersen | biologisch uit Uruguay | garnituur van de chef
TOURNEDOS
Barbera red wine sauce | cherries | organic from Uruguay | chef's garnish

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA — **31**
Filetto di vitello arrotolato nel prosciutto | salvia | vino bianco | contorno dello chef
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Kalfsfilet gerold in prosciutto | salie | witte wijn | garnituur van de chef
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Veal fillet rolled in prosciutto | sage | white wine | chef's garnish

CARNE DEL GIORNO — **DAGPRIJS**
Specialità dello chef
VLEES VAN DE DAG
Specialiteit van de chef
MEAT DISH OF THE DAY
Chef's specialty

EXTRA: Contorni - Bijgerechten - Side dishes
Verdure & patate al forno - groente en aardappelen uit de oven - Vegetables & baked potatoes — **+7**
Insalata piccola verde - kleine groene salade - Small green salad — **+6**

Pesce

ORATA AL SALE **31**
Cotta al forno | sfilettata al tavolo | contorno dello chef
DORADE IN ZEEZOUTKORST
Uit de oven | gefileerd aan tafel | garnituur van de chef
SEABREAM IN SEA SALT CRUST
From the oven | filleted at the table | chef's garnish

PESCATO DEL GIORNO **29**
VANGST VAN DE DAG
CATCH OF THE DAY

EXTRA: Contorni - Bijgerechten - Side dishes
Verdure & patate al forno - groente en aardappelen uit de oven - Vegetables & baked potatoes **+7**
Insalata piccola verde - kleine groene salade - Small green salad **+6**

Dolce

Dessertwijnen passend bij onze desserts
Moscato d'asti - Piemonte | Aromatisch, honing, zacht & zoet - **8**
Recioto di soave - Veneto / Garganega | Geconcentreerd, honing, rijp fruit - **8**

CHEESECAKE SCOMPOSTO | fantasia dello chef **9**
CHEESECAKE | verrassing van de chef
CHEESECAKE | chef's imagination

TIRAMISÚ AL BICCHIERE **9**
TIRAMISU LA PASSIONE
TIRAMISU LA PASSIONE

DOLCE DEL GIORNO **9**
DESSERT VAN DE DAG
DAILY DESSERT

TORTINO DI CIOCCOLATO | con cuore caldo | gelato di vaniglia **10**
CHOCOLADESOUFFLE | met een warm hart | vanille-ijs
CHOCOLATE SOUFFLE | with a warm heart | vanilla ice cream

SGROPPINO **8**
SGROPPINO
SGROPPINO

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ITALIANI **15**
KAASPLATEAU VAN ITALIAANSE KAZEN
CHEESEPLATTER WITH A VARIETY OF ITALIAN CHEESES