LE INSALATE *Te bestellen tot 15.30 uur*

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 fraiche al limone
Gerookte zalm| Groene salade |Rucola|Rode biet | Crème fraiche met citroen
Smoked salmon| Mixed salad | Rocket | Beetroot | Crème fraiche with lemon

PINSA ROMANA *Te bestellen tot 15.30 uur*
(de pinsa romana is een Italiaans platbrood)

PINSA CAPRESE €21,00
Pinsa Romana | Mozzarella di Bufala | Pomodoro | Basilico
Pinsa Romana | Buffelmozarella | 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 option* €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-glace | Ansjovis | Gefrituurde kappertjes
Veal | Tuna sauce | Demi-glacé | Anchovies| Fried capers

Selezione di Formaggi Italiani €25,00
Italiaanse Kaasselectie
Selection of Italian Cheeses

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 FUNGHI PORCINI €26,00
Tagliolini | Funghi Porcini | Grana Padano
Tagliolini | Eekhoorntjesbrood | Grana Padano
Tagliolini | Porcini mushroom | Grana Padano

TAGLIOLINI AL 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
Linguine | Kreeft | Garnalen en langoustine | Peterselie
Linguine | 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
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 | Guanciale | Demi-Glase di pesce
Zeeduivel | Bloemkool | Cavolo nero | Guanciale | Demi-Glace van vis
Monkfish | Cauliflower | Cavolo nero | Guanciale | 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 potato

LA GRIGLIA *(≈1 Kg)* €120,00
Costata di fassona Piemontese | Demi-Glace| 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 | Ciocolato Bianco | Vaniglia
Cacao tartelette | Frambozen | Witte chocolade | Vanille
Cacao tartlet| Raspberry | White chocolate | Vanilla

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 €25,00
Italiaanse Kaasselectie
Selection of Italian Cheeses

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI €15,00
Ketel vodka | Kahlua | Espresso

NEGRONI €16,00
Monkey 47 | Campari | Vermouth

LIGURIAN GIN TONIC €14,00
Gin Taggiasco | Three Cents Dry Tonic | Citroen | Spijs

ITALIAN GIN TONIC €12,00
Gin Gil The Authentic Rural| Lurisia Acqua Tonica |Rozemarijn|Citroen

VINI DOLCI

	8 cl.	*Bottle*
MOSCATO D'ASTI SOURGAL DOCG *Elio Perrone (0,750 ml) 2025*	€7,00	€25,00
BIGARO (Brachetto, Moscato) *Elio Perrone (0,750 ml) 2025*	€8,00	€35,00
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC *Bolla (0,500 ml) 2021*	€10,50	€50,00
COMTESS SANCT VALENTIN ALTO ADIGE DOC *St. Michel Eppan (0,375 ml) 2023*	€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 IMPORTANTE	€8,00

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