



## ANTIPASTI DI TERRA/VOORGERECHTEN/ STARTERS

<b>Tagliere di salumi e formaggi</b>	€ 16
Groot assortiment van fijne Italiaanse vleeswaren en kazen Platter of Italian charcuterie and cheeses	
<b>Spuma di asparagi con ricotta mantecata e cialda di quinoa biologica</b>	€ 12
Afgeroomde ricotta kaas met aspergemousse en biologische quinoa wafel. Asparagus mousse with creamy ricotta and organic quinoa waffle	
<b>Parmigiana di verdura, pomodoro e basilico</b>	€ 10
Parmigiana van groenten, tomaten en basilicum Parmigiana of vegetables, tomato and basil	
<b>Tartare di manzo, stracciatella, gambero e tarallo</b>	€16
Rundvleestartaar, stracciatella, garnalen en tarallo Beef tartar, stracciatella, shrimps and tarallo	
<b>Carpaccio di manzo con zucchini, pachino e caprino</b>	€ 15
Rundvlees carpaccio met courgette, pachino tomaten en geiten kaas Beef carpaccio with courgette, pachino tomato and goat cheese	

## PRIMI PIATTI DI TERRA/HOOFDGERECHTEN/FIRST COURSE

<b>Tagliatelle al cacao e ragú di cinghiale</b>	€ 15
Cacao tagliatelle* met heerlijke wilde zwijn ragout Cocoa tagliatelle with wild boar ragout*	
<b>Risotto con rapa rossa, fonduta di parmigiano e polvere di pistacchio</b>	€ 16
Risotto met rode bieten crème, Parmezaanse kaas fondue en pistache poeder Risotto with beetroot cream, Parmesan cheese fondue and pistachio powder	
<b>Pennette con crema di melanzane, pomodori secchi e ricotta salata</b>	€ 12
Pennette met auberginecrème, gedroogde salentijnse tomaten en zoute ricotta kaas Pennette with aubergine cream, dried Salentino tomatoes and salty ricotta cheese	
<b>Linguine con zucca, caffè e guanciaie croccante</b>	€ 15
Linguine met pompoencrème, koffiepoeder en knapperige varkenswang Linguine with pumpkin cream, coffee powder and crisp pork cheek	

\*Home made Pasta: Onze verse pasta wordt door onze chefs met de hand gemaakt

Wij hebben ook biologische glutenvrije pasta

\*Home made Pasta: Our fresh pasta is made by hand by our chefs

We also offer organic gluten free pasta



## SECONDI PIATTI DI TERRA/TWEEDE GANG/SECOND COURSE

<b>Filetto con mayo di nocciola, patate e broccoletti</b>	€ 28
Ossenhaas met hazelnootmayonaise, aardappelen en broccoli Tenderloin with hazelnut mayonnaise, potatoes and broccoli	
<b>Cotoletta alla milanese, gamberi rossi e salsa di sedano</b>	€ 24
Milanees kotelet met rode garnalen en selderijsaus Milanese veal with red shrimps and celery sauce	
<b>Cosciotto di agnello al forno con puré di patate americane</b>	€ 22
Lamsbout in de oven met zoete aardappelpuree Lamb leg cooked in the oven with a sweet potato puree	
<b>Guancia brasata al vino rosso</b>	€ 20
Gestooftde varkenswang in rode wijn Braised pork cheek in red wine	
<b>Tagliata con riduzione di Barolo</b>	€ 24
Rib eye getrokken in Barolo wijn Rib eye with a reduction of Barolo wine	

## ANTIPASTI DI MARE/VOORGERECHTEN/STARTERS

<b>Tris di mare, salmone, tonno e gamberi</b>	€ 22
Verse gemarineerde zalm, tonijntartaar en garnalen Sea trio, freshly marinated salmon, tuna tartar and shrimps	
<b>Insalata di polpo, mela verde, olive tagiasche e sedano</b>	€ 16
Octopus salade met groene appels, olijven en selderij Octopus salad with green apples, taggiasche olives and celery	
<b>Passatina di fagioli, cozze e polvere di caffè</b>	€ 14
Fijne bonencreme met mosselen en koffie poeder Bean cream with mussels and coffee powder	

## PRIMI PIATTI DI MARE/HOOFDGERECHTEN/FIRST COURSE

<b>Cappelletti all'aglio dolce e crema di cozze</b>	€ 14
Tortellini met zoete knoflook en mosselen crème Tortellini with sweet garlic and mussels cream	
<b>Raviolo "Orto e Mare"</b>	€ 18
Een super grote raviolo gevuld met groenten en vis in zeevruchten bouillon A large raviolo filled with vegetables and fish, in a seafood bouillon	
<b>Risotto al mandarino con crudo di gambero ed erba cipollina</b>	€ 18
Risotto gearomatiseerd met mandarijn, rauwe garnalen en bieslook Risotto aromatised with mandarin, raw shrimps and chives	
<b>Pennette con crema di piselli e salmone scottato</b>	€ 16
Pennette met erwten crème en gegrilde zalm Pennette with pea cream and grilled salmon	



## SECONDI PIATTI DI MARE/TWEEDE GANG/ SECOND COURSE

### Secondo disponibilità del giorno

Volgens de beschikbaarheid van de dag. Vraag het personeel voor onze verse vis.

Fresh fish may vary according to availability of the day. Ask our personnel for our fresh fish.

### INSALATE/SALADES/SALADS

<b>Baby spinaci, salmone, cetriolo e aneto</b>	€ 12
Heerlijke salade met baby spinazie, zalm, komkommer en dille Delicious salad with baby spinach, salmon, cucumber and dill	
<b>Radicchio, noci, grana e aceto balsamico</b>	€ 10
Heerlijke salade met radijs, noten, parmisaanse kaas en balsamico azijn Delicious salad with red chicory, nuts, parmesan cheese and balsamic vinegar	
<b>Arance, mandorle e grana</b>	€ 10
Heerlijke salade met sinasappels, amandelen en parmisaanse kaas Delicious salad with oranges, almonds and parmesan cheese	
<b>Avocado, pomodori secchi e tonno</b>	€ 16
Heerlijke salade met avocado, droge tomaten en verse tonijn Delicious salad with avocado, dried tomatoes and fresh tuna	
<b>Sedano, noci, ravanello, menta e caprino</b>	€ 12
Heerlijke salade met selderij, noten, radijs, munt en geitenkaas Delicious salad with celery, nuts, radish, mint and goat cheese	

### DESSERT

<b>Selezione di formaggi e marmellate</b>	€ 12
Selectie van kazen en fijne dip sausjes Selection of cheeses accompanied by jams	
<b>Tortino di cioccolato</b>	€ 7
Chocolade souffle Chocolate soufflé	
<b>Tiramisú</b>	€ 7,50
Tiramisú	
<b>Crostatina di lamponi e lime, con salsa al cioccolato bianco</b>	€ 7
Frambozen en lime taart met witte chocolade saus Raspberry and lime pie with a white chocolate sauce	
<b>Mousse al caffè con crumble croccante</b>	€ 7
Verkruiemelende knapperige koffie mousse Coffee mousse with a crisp crumble	
<b>Torte del giorno</b>	€ 7
Tart of gebak van de dag Cake of the day	