



## ***Antipasti*** ***Voorgerechten***

---

<b>Bruschette al pomodoro fresco e confit</b>	<b>10,00</b>
- Geroosterd brood met gemarineerde verse tomaat,geconfijte tomaten, knoflookolie en basilicum. - Slices of bread with marinated tomato, candied tomatoes, garlic oil and basilicum.	
<b>Zuppa di zucca con capasanta e amaretti</b>	<b>9,50</b>
- Pompoensoep met Sint-Jacobsschelpen en amaretti. - Pumpkin soup with Mediterranean scallops and amaretti.	
<b>Emiliano</b>	<b>11,90</b>
- Verschillende soorten Italiaanse kazen en vleeswaren met saus en groenten. - Selection of Italian cheeses and coldcuts with sauce and vegetables.	
<b>Mozzarella di bufala, spugna e tapenade di olive taggiasche</b>	<b>10,90</b>
Buffelmozzarella, basilicumolie, spons en tapenade van taggiasche olijven en croutons. - Buffalo mozzarella, basil oil, sponge and tapenade of taggiasche olives and croutons.	
<b>Carpaccio di manzo, crema di ricotta e olio piccante</b>	<b>12,00</b>
- Rundvless carpaccio, ricotta creme, pittige oil, rode biet, parmezaan en rucola. - Beef carpaccio, ricotta cream, spicy oil, red beet, parmesan, rucola.	
<b>Antipasto all' Italiana</b>	<b>13,00</b>
- Parmigiana aubergine, vitello tonnato, rundvlees carpaccio met balsamicsaus. - Parmigiana eggplants, vitello tonnato, beef carpaccio with balsamic sauce.	
<b>Mari e monti</b>	<b>15,00</b>
- Mozaiek van gekookte en rauwe oesters, vongole, mosselen, champignons, eekhoortjesbrood, rodebessen. - Mosaic of cooked and raw oysters, clams, mussels, champignons, wild mushrooms, cranberry.	
<b>Spigola al vapore, avocado, broccoli e melograno</b>	<b>12,50</b>
- Gepocheerde zeebaars met avocado, broccoli en granaatappel - Poached sea bass with avocado, broccoli en pomegranate	
<b>Tataki di tonno con tzatziky e rafano</b>	<b>14,00</b>
-tonijn tataki met tzatziki saus en mierikswortel. -tuna tataki with tzatziki sauce and horseradish.	

---



**Primi piatti**  
*Pasta's en risotto*

---

<b>Lasagna bolognese</b>	<b>10,00</b>
- Met bolognese saus. - With bolognese sauce.	
<b>Pennette al ragú d'anatra e verdure</b>	<b>15,00</b>
- Pennette met eendenborst ragú en groenten. - Pennette with duck breast ragú and vegetables .	
<b>Spaghetti aglio,olio e peperoncino</b>	<b>9,50</b>
- Spaghetti met knoflook, olijfolie, chili peper, peterselie. - Spaghetti with garlic, olive oil, chilli pepper, parsley.	
<b>Tagliatella di grano bruciato allo scoglio</b>	<b>18,00</b>
- Huisgemaakte tagliatelle met garnalen, vongole, mosselen, calamari en cherry tomaten. - Homemade tagliatelle with shrimps, clams, mussels, squid and cherry tomaten.	
<b>Ravioli di gamberi e zafferano, tartufo e salsa di crostacei</b>	<b>16,90</b>
-Ravioli met garnalen en saffraansaus, truffel en schaaldieren saus -Ravioli with shrimps and saffron, truffle and crustacean sauce	
<b>Risotto alle pere e gorgonzola</b>	<b>14,90</b>
- Risotto met gorgonzola, peren, walnoten en amarone wijnsaus. - Risotto with gorgonzola, pears, walnuts and amarone wine sauce.	
<b>Linguine al pesto con patate, fagiolini e pecorino</b>	<b>12,50</b>
- Linguine met basilicum pesto, aardappel, groene bonen en pecorino kaas. - Linguine with basil pesto, potatoes, green beans and pecorino cheese.	
<b>Gnocco croccante di peperone, porri, vitello e fonduta</b>	<b>14,90</b>
- Gnocchi met geroosterde rode paprika, prei, kalfvlees en kaasfondue - Gnocchi with roasted red bell pepper, leeks, crispy veal and cheeses fondue	

---



**Secondi piatti**  
**Hoofdgerechten**

---

<b>Lomo di baccala, salsa di corallo e nocciole</b>	<b>19,50</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Kabeljauw met garnalensaus, hazelnoten, wortelen en gegrilde lente uitjes.</li><li>- Codfish with shrimps sauce, hazelnuts and grilled spring onions.</li></ul>	
<b>Cartoccio di pesci dell' adriatico</b>	<b>Market Price</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>-Vangst van de dag ``al cartoccio `` met groenten.</li><li>- Catch of the day ``al cartoccio`` with vegetables.</li></ul>	
<b>Tonno scottato con hummus e crocchetta di patate</b>	<b>22,50</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Verse tonjin met hummus, aardappelkroket, gebakken ui en snijbiet.</li><li>- Fresh tuna with hummus, potato croquette, baked onion and chard.</li></ul>	
<b>Saltimbocca alla romana</b>	<b>18,00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Romaanse kalfsoester met parmaham en salie, groenten , aardappels.</li><li>- Roman escalope with parmaham and sage, vegetables, potatoes.</li></ul>	
<b>Guancia di vitello al Valpolicella con pure di sedano rapa</b>	<b>19,00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Kalfswangen gekookt bij lage temperatuur met Valpolicella wijn en knolselderijpuree.</li><li>- Veal cheek slowly braised with Valpolicella wine and celeriac puree.</li></ul>	
<b>Rib eye steak grigliato, patata frita e indivia</b>	<b>22,00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Gegrilde rib eye steak, aardappelfrites, witlof met citrus.</li><li>- Grilled rib eye steak, fried potatoes, belgian chicory with citrus fruits.</li></ul>	
<b>Carrè di agnello in crosta di fave di cacao</b>	<b>24,00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Gegrilde lamscarré met cacaobonenkorst, spruitjes en bloemkool.</li><li>- Grilled lamb carre with cocoa beans crust, sprouts and cauliflower.</li></ul>	

---



## **Desserts**

---

<b>Tiramisu</b>	<b>6,50</b>
<b>Crema bruciata allo zenzero con zenzero candito</b> - Creme brulée met gember en geglaceerde gember. - Creme brulée with ginger and candied ginger.	<b>7,50</b>
<b>Parfait di cioccolato bianco caramellato</b> - Witte gekarameliseerde chocolade parfait met speculaas en aardbeiensalade. - White caramelized chocolate parfait with speculaas and strawberry salad.	<b>8,50</b>
<b>Torta di mele e frutti rossi con gelato al caramello salato</b> - Appelcake met gezouten karamelijs en bosvruchten - Apple pie with berries and salted caramelized ice cream	<b>9,00</b>
<b>Bavarese alla liquorizia ,yogurt e lamponi</b> - Bavarois met zoethoutwortel, yoghurt en frambozensaus. - Bavarois with liquorice, yogurt and raspberry sauce.	<b>10,00</b>
<b>Bananamama cocktail al cucchiaio</b> - Bananamama cocktail met ananas, banaan en rum. - Bananamama cocktail by the spoon, with pineapple, banana and rum.	<b>10,00</b>
<b>Selezione di gelati</b> - Selectie van ijs met slagroom. - Icecream selection with whipped cream.	<b>8,50</b>

---