



MENU

ANTIPASTI - VOORGERECHTEN

L'uovo della Fenice • € 11

- Gepocheerd en gepaneerd ei met Parmezaan fondue, verse truffel en krokant speck van Sud Tirol
- Poached and breaded egg with Parmesan fondue, fresh truffle and crisp Sud Tirol speck

Burrata e caponatina di verdure • € 13

- Verse burrata met "caponatina" groenten, basilicum pesto en vlokken brood
- Fresh burrata with "caponatina" vegetables, basil pesto and flakes of bread

Plateau • € 10,50

- Selectie van Italiaanse vleeswaren en kazen met zelfgemaakte focaccia en gemarineerde groenten
- Selection of Italian coldcuts and cheeses with focaccia and marinated vegetables

Carpaccio di salmone marinato alla rapa rossa su patata alla rucola • € 14

- Zalm carpaccio gemarineerd met rode biet, geserveerd met een aardappelen salade en rucola
- Salmon carpaccio marinated with red beet, served with a potatoes salad and rucola

Antipasto all'Italiana • € 15,50

- Selectie van antipasti: calamari fritti -garnalen Mediterranean salade - knapperige groenten "in pastella"-bruschetta met verse tomaat en basilicum
- A magnificent medley of antipasti: calamari fritti - shrimps Mediterranean salad - crunchy vegetables "in pastella"- bruschetta with fresh tomatoes and basil

PRIMI PIATTI - PASTA'S

Ravioli ai gamberi alla crema di zuccina • € 16,50

- Huisgemaakte ravioli met gambas, courgette creme en krokant Parma ham
- Homemade ravioli with shrimps, zucchini cream and crisp Parma ham

Gnocchi agli spinaci, pomodorini e canolicch • € 15

- Gnocchi met spinazie, geserveerd met een saus van scheermessen en cherry tomaten
- Gnocchi with spinach, served with a sauce of finger clams and cherry tomatoes

Risotto ai funghi e tartufo • € 19

- Risotto met paddenstoelen en verse truffel, met en vleugje van kaas fondue
- Risotto with mushrooms and fresh truffle, with a touch of cheeses fondue

Spaghetti con granchio e Katsuobushi • € 18

- Spaghetti met knoflook, chili pepper, extravergine olijfolie, krab en tonijn vlokken
- Surprising spaghetti with garlic, chili pepper, extra virgin olive oil, crab and tuna flakes

Lasagna bolognese • € 15

- Klassieke huisgemaakte lasagne bereid met vers pastadeeg en bolognese saus
- Classic homemade lasagna with bolognese sauce

SECONDI PIATTI - HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met bijgerecht/ Served with side dish

Filetto di branzino su cous cous al nero di seppia • € 18,50

- Zeebaars filet uit de oven met cherry tomaten, zwarte olijven, kappertjes, geserveerd met cous cous salade en groenten
- Seabars filet cooked with cherry tomatoes, black olives, capers, served with cous cous salad and vegetables

Gamberoni alla diavola • € 19

- Heerlijk pittig gefrituurd en gepaneerd gamba's met chili saus, geserveerd met "caponatina" groenten
- Delicious slightly spicy fried prawns with chili sauce, served with "caponatina" vegetables

Entrecôte al pepe verde • € 23

- Gegrilde Black Angus entrecote met tijm, geserveerd met een delicate saus van groene peper
- Grilled Black Angus entrecote with thyme, served with a delicate green pepper sauce

Galletto ruspante alla griglia • € 20

- Gegrilde haantje, gemarineerd in witte wijn en kruiden, met gebakken aardappelen "alla contadina"
- Grilled cockerel, marinated in white wine and herbs, with roasted potatoes "alla contadina"

Parmigiana di melanzane • € 16

- Aubergine parmigiana met verse basilicum en fior di latte mozzarella
- Eggplant parmigiana with fresh basil and fior di latte mozzarella

CRUNCHY SQUARE PIZZA

voor pizza liefhebbers / for pizza seekers

Margherita • € 15

- special square crunchy dough with tomato sauce, fior di latte mozzarella and basil

Salame • € 15

- special square crunchy dough with tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy salami

Vegetables • € 15

- special square crunchy dough with tomato sauce, grilled vegetables, fior di latte mozzarella

DESSERT

Semifreddo al tiramisù • € 8

- *Huisgemaakte parfait tiramisù met koffie kaviaar*
- *Homemade parfait tiramisù with coffee caviar*

Pannacotta al cioccolato e crumble al cocco • € 7,50

- *Huisgemaakte pannacotta met chocolade en kokosnoot crumble*
- *Homemade pannacotta with chocolate and coconut crumble*

Sgroppino • € 8

- *Citroen sorbet met wodka en prosecco*
- *Lemon sorbet with wodka and prosecco*

Tortino di ricotta e pere • € 9

- *Zomer cupcake van ricotta en peren met aardbeien coulis*
- *Summer cupcake of ricotta and pears with strawberry coulis*

Gelato alla vaniglia e frutti di bosco • € 7

- *Vanille ijs met bosvruchten*
- *Vanilla ice cream with forest fruit*