

PRIMI, VOOR, STARTER

BURRATA INSALATA BELGA AROSTITA, ZUCCHINE TAGLIATE FINISSIME E MELAGRANA Burrata met geroosterde roodlof, geschaafde courgettes en granaatappel <i>Burrata with roasted red chicory, finely cut zucchini and pomegranate</i> ▼ Lepri of/or Monte Sella	12
VITELLO TONNATO Dungesneden biologische kalfsmuis met tonijnmayonaise <i>Thinly sliced, roasted organic veal with tuna mayonnaise</i> ▼ Roero Arneis of/or Barbera d'Asti	12
PORTOBELLO RIPIENO DI CREMA E SPINACI Portobello gevuld met room en spinazie <i>Portobello filled with cream and spinach</i> ▼ Barbera d'Asti of/or Chardonnay	8,5
BRUSCHETTA CON SCAMORZA AFFUMICATO, CIPOLLE CAMELIZATE SEMI DI ZUCCA CROCANTI Bruschetta met geroosterde scamorza, gekarameliseerde uitj en geroosterde pompoen <i>Bruschetta with smoked scamorza, caramelized onions and roasted pumpkin</i> ▼ Quota 29 of/or Nebbiolo d'Alba	9,5

CONTORNI, BIJGERECHTEN, SIDE DISHES

POLENTA GRATINATA Gegratineerde polenta <i>Polenta gratin</i>	5.5
CAVOLETTI DI BRUXELLES CON PANCETTA E PINOLI Spruitjes met pancetta en pijnboompitten <i>Brussels sprouts with pancetta and pine nuts</i>	7
INSALATINA DI SPINACI, FUNGHI E PARMIGIANO Salade van spinazie, champignons en Parmezaanse kaas <i>Spinach salad with mushrooms and Parmesan cheese</i>	7
INSALATA FRESCA Groene salade <i>Fresh green salad</i>	5

▼ **Per più informazione sui nostri vini guardate la carta dei vini**
Voor meer informatie over onze wijnen, zie onze wijnkaart
For more information about our wines, see our wine list

Allergie? Chiede informazione allo staff
Allergisch? Vraag ons personeel om de allergeneninformatie
Allergic? Ask our staff for information about allergens

LE PASTE, PASTA'S, PASTAS

RIGATONI CON CREMA DI ZUCCA, SALVIA FRITTA E AMARETTI Rigatoni met pompoencrème, gefrituurde salie en bitterkoekjes <i>Pasta with cream of pumpkin, fried sage and amaretti</i> ▼ Prosecco of/or Quota 29	13
TAGLIATELLE CON RAGÙ DI ANATRA Tagliatelle met een ragù van eend <i>Tagliatelle with duck ragù</i> ▼ Messer Oto of/or Barbera	14,5
FUSILLI ROSSI CON BARBABIETOLA ROSSA E CREMA DI PARMIGIANO Rode fusilli met rode biet en crème van Parmezaanse kaas <i>Red fusilli with beetroot and cream of Parmesan</i> ▼ Ripasso of/or Rosso Veronese	14
RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E TIMO CON FUNGHI, SPECK E GRANELLE DI NOCCIOLE Ravioli gevuld met ricotta en tijm, met paddenstoelen, speck en gehakte hazelnoten <i>Ravioli stuffed with ricotta and thyme, with mushrooms, speck and chopped hazelnuts</i> ▼ Lagrein of/or Barbera	15

SPECIALITÀ, SPECIALITEITEN, SPECIALITIES

RISOTTO AL RADICCHIO CON LEPRE ALLA TRENTINA (VINO ROSSO, UVETTE) Risotto met roodlof en gestoofde haas zoals in Trento (rode wijn, rozijnen) <i>Risotto with red chicory and hare stew Trento style (red wine, raisins)</i> ▼ Ripasso of/or Nebbiolo	21,5
RISOTTO AL RADICCHIO CON GORGONZOLA DOLCE E NOCI Risotto met roodlof gorgonzola dolce en walnoten <i>Risotto with red chicory, gorgonzola dolce and walnuts</i> ▼ Cabernet Sauvignon of/or Messer Oto	18

DOLCE, NAGERECHTEN, DESSERTS

TIRAMISU Tiramisu <i>Tiramisu</i>	6,5
CANNOLI E CAFFÉ Siciliaanse delicatessen geserveerd met een koffie naar keuze <i>Sicilian delicacy served with a coffee of choice</i>	4,5
MOUSSE AL CIOCOLATO BIANCO, ZENZERO E MELAGRANO Witte chocolademousse met gember en granaatappel <i>White chocolate mousse with ginger and pomegranate</i>	5
BUDINO ALLE CASTAGNE Kastanjepudding <i>Chestnut pudding</i> ▼ Moscato d'Asti	6,5