

## ANTIPASTI

<b>Burrata con carciofi alla Romana [V]</b> Burrata met artisjokken op z'n Romeins <i>Vino: Citari Lugana of Cuprese</i>	12
<b>Vitello tonnato</b> Dungesneden gebraden biologische kalfsmuis met tonijnmayonaise <i>Vino: Capra Rosso of Gavi Di Gavi</i>	12
<b>Bruschetta con pomodorini, aglio e basilico [V]</b> Bruschetta met cherrytomaatjes, knoflook en basilicum <i>Vino: Cuprese of Citari Lugana</i>	7.5
<b>Bruschetta con prosciutto San Daniele e balsamico</b> Bruschetta met San Danieleham en balsamicoazijn <i>Vino: Citari Lugana of Black</i>	9.5
<b>Bruschetta con 'Nduja, mozzarella di bufala e rucola</b> Bruschetta met 'Nduja, buffelmozzarella en rucola <i>Vino: Sagaris of Quota 29</i>	9.5
<b>Carpaccio di pesce spada con pinoli e pomodorini</b> Carpaccio van zwaardvis met pijnboompitten en cherrytomaatjes <i>Vino: Pinot Grigio of Donna Orgilla</i>	11
<b>Farinata di ceci con stracchino e pesto Genovese [V]</b> Pannenkoek van kikkererwtenmeel met stracchino en basilicumpesto <i>Vino: Le Lepri of Gavi di Gavi</i>	8.5
<b>Antipasti misti per due o quattro persone (tre tipi di carne, tre tipi di formaggio)</b> Antipasti mix voor twee of vier personen (drie soorten vleeswaren, drie soorten kaas) <i>Vino: Asolo Prosecco of Cuprese</i>	13.5/24
<b>PRIMI</b>	
<b>Spaghetti alla carbonara</b> Spaghetti alla carbonara <i>Vino: Cuprese of Donna Orgilla (of per fles Terre Silvate!!)</i>	14
<b>Pappardelle al capriolo</b> Pappardelle met een stoof van Amsterdams damhert <i>Vino: Messer Oto of Don Basilio</i>	14.5
<b>Pappardelle con asparagi, zucca e formaggio di capra [V]</b> Pappardelle met asperge, pompoen en geitenkaas <i>Vino: Sauvignon of Quota 29</i>	14.5
<b>Fusilli con cime di rapa e pomodorini [V]</b> Fusilli met cime di rapa en cherrytomaatjes <i>Vino: Quota 29 of Numero 0</i>	13
<b>Ravioli ripieni di noci e ricotta con crema di peperoni e olio al basilico [V]</b> Gevulde pasta met walnoten en ricotta in een crème van paprika en basilicumolie <i>Vino: Citari Lugana of Asolo Prosecco</i>	14.5
<b>Risotto con gamberi e funghi</b> Risotto met gamba's en oesterzammen <i>Vino: Citari Lugana of Pinot Grigio</i>	18

## SECONDI

<b>Bistecca di manzo con scalogno caramellato e verdure grigliate</b> Biefstuk met gekarameliseerde sjalotten en gegrilde groenten <i>Vino: Rosso Veronese of Capra Rosso</i>	22
<b>Melanzane alla Parmigiana [V]</b> Laagjes kruidige aubergine met tomatensaus en kaas uit de oven <i>Vino: Nero d'Avola of Quota 29</i>	13.5
<b>Pesce del giorno</b> Vis van de dag	dagprijs
<b>INSALATA</b>	
<b>Insalata mista [V]</b> Gemengde salade	5
<b>Insalata di spinaci con zucca al forno, mozzarella di bufala e crostini [V]</b> Salade van spinazie met geroosterde pompoen, mozzarella en croutons	10.50
<b>Pane</b> Brood	3
<b>DOLCE</b>	
<i>Vino: Moscato d'Asti of Raboso Passito</i>	
<b>Sgroppino</b>	6.5
<b>Tiramisù</b>	6.7
<b>Cannolo e caffè</b> Siciliaanse delicatessen geserveerd met een koffie naar keuze	5.5
<b>Panna cotta cioccolato con pere aromatizzate all'anice stellato</b> <i>Panna cotta van chocolade met peer en steranijs</i>	6.7
<b>Tartufo bianco affogato</b> <i>Roomijs met een kern van koffie en merinque geserveerd met espresso</i> +optie Frangelico	7.2 [2]
<b>Tre tipi di formaggio</b> Kaasplankje met drie soorten kaas	12.5



Per più informazioni sui nostri vini guardate la carta dei vini  
Voor meer informatie over onze wijnen, zie onze wijnkaart



Allergie? Chiedete informazioni allo staff  
Allergisch? Vraag onze personeel om de allergeneninformatie