

ANTIPASTI

Burrata	13
Burrata met halfgedroogde tomaten, pane carasau en een basilicum dressing vino: Sagaris Rosato of Nero d'Avola	
Vitello tonnato	13
Dungesneden gebraden biologische kalfsmuis met tonijnmayonaise vino: Gavi di Gavi of Sagaris Rosato	
Bruschetta con pomodorini [V]	7,5
Bruschetta met cherytomaatjes, knoflook en basilicum Vino: Cuprese of Sagaris Rosato	
Bruschetta con prosciutto San Daniele e crema di balsamico	8,5
Bruschetta met San Danieleham en een glaze van balsamicoazijn Vino: Terre Silvate of Donna Orgilla	
Bruschetta con caprino e cipolla caramellata [V]	8
Bruschetta met geitenkaas en gekaramelliseerde ui Vino: Donna Orgilla of Vernaccia	
Carpaccio di polpo alla mediterranea	16
Carpaccio van octopus met selderij, wortel en taggiasche olijven Vino: Vernaccia of Monte Sella	
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano	15
Rundercarpaccio met rucola en Parmezaanse kaas Vino: Lugana of Scuri	
Antipasto misto all'Italiana (per 2 o 4 persone)	16/30
Antipasto met gemengde kaas- en vleeswaren Vino: Asolo Prosecco of Cuprese of Aperol Spritz	

PRIMI

Pappardelle con ossobucco e gremolata	17.5
Pappardelle met langzaam gegaarde biologische kalfsschenkel met een gremolata van citrus Vino: Chianti Classico of Lugana	
Gnocchetti di patata viola	16
Gnocchi van zwarte truffelaardappel/paarse aardappel met een fondue van taleggio, eekhoortjesbroodpoeder en geroosterde walnoten Vino: Scuri of Langhe Nebbiolo	
Spaghetti alla carbonara	16
Carbonara volgens origineel recept met knapperige guanciale en pecorino Romano Vino: Cuprese of Terre Silvate	
Ravioli ripieni di scampi	19.5
Ravioli gevuld met langoustine met een crème van munt en courgette en een kruim van saffraan Vino: Lugana of Giuly	
Tonnarelli alle vongole	17.5
Tonnarelli met venusschelpjes, olijfolie en peterselie Vino: Cuprese of Gavi di Gavi	
Panciotti alla Norma [V]	17.5
Ronde ravioli gevuld met aubergine en scamorza geserveerd met tomatensaus en ricotta salata Vino: 200 Metri of Le Camarde	
Risotto alla crema di carciofi	19
Risotto met een crème van artisjok en salie, met knapperige San Danieleham en aardpeerchips Vino: Cuprese of Vernaccia	

SECONDI

Tagliata di manzo con sali aromatici e cipolle caramellate	24.5
Dungesneden runderbiefstuk met drie verschillende soorten aromatisch zout en gekarameliseerde rode ui Vino: Scuri of Chianti Classico	
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di parmigiano	25.5
Runderbiefstuk met rucola en Parmezaanvlokken Vino: Tornamagno of Capra Rosso Barbera	
Filetto al vino	27
Runderbiefstuk met een reductie van rode wijn en kruiden met krieltjes uit de oven Vino: Nocenzio of Chianti Classico	
Filetto al gorgonzola	26
Runderbiefstuk met een gorgonzolacrème en andijvie Vino: Cozze del Pellegrino of Barolo	
Coscia di Faraona	24
Parelhoenpoot met een hartige pompoenzabaglione, snijbiet en roze peper Vino: Le Camarde of Valpolicella Ripasso	
Melanzane alla Parmigiana [V]	16.5
Laagjes kruidige aubergine met tomatensaus, mozzarella en Parmezaan uit de oven Vino: Nero d'Avola of 200 Metri	
Trancio di pesce spada	24
Zwaardvissteak met een crème van pistachenootjes Vino: Prosecco Asolo of Giuly	
Pesce del giorno	dagprijs
Vis van de dag	

CONTORNI

Spinaci con scaglie di Parmigiano e pinoli	6.5
Spinazie met Parmezaanvlokken en pijnboomspitten	
Insalata mista	6
Gemengde salade	
Verdure grigliate	6.5
Gegrilde groentes	

DOLCE

Sgroppino	7
Tiramisù	7
Vino: Raboso Passito	
Cannolo e caffè	6
Siciliaanse delicatessen geserveerd met een koffie naar keuze Grappa: Bianca, 18 maanden of 36 maanden	
Mousse al cioccolato	7.5
Chocolademousse met gezouten karamel en geroosterde hazelnootjes Vino: Raboso Passito	
Tartufo bianco affogato	7.5
Roomijs met een kern van koffie en meringue geserveerd met espresso +optie Frangelico / Baileys Vino: Raboso Passito	
Tartufo cioccolato affogato	7.5
Chocolade ijs met een kern van zabaione afgestrooid met cacao geserveerd met espresso +optie Tia Maria / Amaretto Vino: Raboso Passito	
Tris di formaggio	16
Kaasplankje met drie verschillende soorten kaas (tip: ook lekker om te delen!) Vino: Cozzo del Pellegrino of Pinot Grigio	