

ANTIPASTI

Burrata con pane carasau, pomodorini e zucchini grigliate 12
 Burrata met pane carasau, cherrytomaatjes en gegrilde courgette
vino: Ciro bianco // Gavi di Gavi

Vitello Tonato 12
 Biologische gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise
vino: Barbera d'Asti // Gavi di Gavi

Tris di Bruschette 22
Bruschetta con pomodorini, aglio e basilico [V] 7
 Cherrytomaatjes, knoflook en basilicum
vino: 200 Metri // Cuprese

Bruschetta con prosciutto San Daniele e balsamico 8
 San Danieleham en crema di balsamico
vino: Ribolla Gialla // Scuri

Bruschetta con melanzane grigliate, mozzarella e tapenade di pomodori [V] 8
 Gegrilde aubergine, mozzarella en tomatentapenade
vino: Nero d'Avola // Le Camarde

Carpaccio di pesce spada con pomodorini, rucola, glassa di limone e pinoli 12
 Zwaardviscarpaccio met cherrytomaatjes, rucola en dressing van citroen en pijnboompitten
vino: Pinot Grigio // Donna Orgilla

Antipasto misto all'Italiana (per 2 o 4 persone) 16 / 30
 Antipasto met gemengde kaas- en vleeswaren

PRIMI

Risotto rosso, porro, mandorle e gorgonzola 18
 Risotto met rode wijn, prei, amandelen en gorgonzola
vino: Nebbiolo d'Alba // Barbera d'Asti

Pappardelle all' ossobuco con gremolata d'agrumi 14.5
 Pappardelle met kalfsschenkel en een 'gremolata' van citrusrasp, knoflook en peterselie
vino: Falanghina // Ripasso

Ravioli ripieni di erbe con crema di peperoni, formaggio di capra e basilico 15.5
 Ravioli gevuld met groene kruiden in een crème van paprika, geitenkaas en basilicum
vino: 200 Metri // Nero d'Avola

Rigatoni alla carbonara 13
vino: Cuprese // Terre Silvate

Casarecce al pesto, patate e fagiolini 13.5
 Casarecce met pesto, aardappelen en sperziebonen
vino: Cuprese // Lugana

SECONDI

Melanzane alla Parmigiana [V] 14.5
 Laagjes gegrilde aubergines met kruidige tomatensaus en mozzarella
vino: Nero d'Avola // Le Camarde

Tagliata di manzo con insalata mista 22.5
 Dingesneden runderbiefstuk met een gemengde salade
vino: Nocenzio // Tornamagno

CONTORNI

Valeriana, sgombro, arancia, olive Taggiasche, cipolla rossa e croutons 14
 Salade van veldsla, makreel, sinaasappel, Taggiasche olijven, rode ui en croutons
vino: Falanghina // Lugana

Fagiolini - Sperziebonen 6
Patate al rosmarino - Aardappelen met rozemarijn uit de oven 5

DESSERT

Tiramisù 6.7

Sgroppino 6.5

Tartufo bianco affogato 7.2
 +optie Frangelico of Baileys +2

Olive all'ascolana (7 pezzi) 7

Crostini all'erbe con crema di carciofi 6

Olive Taggiasche e Olive Cerignola 6.8

Cacciatore finocchiona / chianti / tartufo 12
 Een gedroogd Italiaans worstje met venkelzaad, Chianti of truffel

PIZZETTE (+/- 30x15)
Bijpassend bier: Birra Marechiaro (speciaal gebrouwen voor bij pizza)

Margherita 7.2
 Tomatensaus, buffelmozzarella en basilicum

Bianca 8.4
 Buffelmozzarella, cherrytomaatjes en pesto

Prosciutto San Daniele 9.3
 Tomatensaus, San Daniele ham, buffelmozzarella, rucola en Parmezaanse kaas

Diavola 8.2
 Tomatensaus, pikante salami en buffelmozzarella

Tartufata 10.3
 Tomatensaus, truffelpecorino, witte truffelolie en rucola