

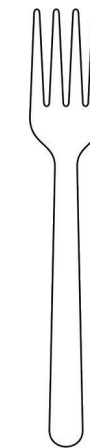
APERITIVI


Olive all'ascolana (7 pezzi) <i>Gevulde gefrituurde olijven</i>	7
Crostini all'erbe con crema di carciofi	6
Olive Taggiasche e olive Cerignola	6.8
Cacciatore salamino (gedroogd worstje) Finocchiona (venkelzaad) Chianti (rode wijn) Tartufo (truffel)	12 13 14
PIZZETTE (+/- 30x15) <i>Bijpassend bier: Birra Marechiaro (speciaal gebrouwen voor bij pizza)</i>	
Margherita Tomatensaus, buffelmozzarella en basilicum	7.2
Bianca Buffelmozzarella, cherrytomaatjes en pesto	8.4
Prosciutto San Daniele Tomatensaus, San Danieleham, buffelmozzarella, rucola en Parmezaanse kaas	9.3
Diavola Tomatensaus, pikante salami en buffelmozzarella	8.2
Tartufata Tomatensaus, truffelpecorino, witte truffelolie en rucola	11

GALLIZIA

LIGURIA - AMSTERDAM
da 2015

MENU OLANDESE



 **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

ANTIPASTI

Burrata con pane carasau, pomodorini e zucchini grigliate
Burrata met pane carasau, cherrytomaatjes en gegrilde courgette
Vino: Cirò bianco of Gavi di Gavi

Vitello tonnato

Dungesneden gebraden biologische kalfsmuis met tonijnmayonaise
Vino: Barbera d'Asti of Gavi Di Gavi

Bruschetta con pomodorini, aglio e basilico [V]

Bruschetta met cherrytomaatjes, knoflook en basilicum
Vino: Cuprese of 200 Metri

Tris di bruschette
de drie bruschette
22

Bruschetta con prosciutto San Daniele e crema di balsamico

Bruschetta met San Danieleham en glaze van balsamicoazijn
Vino: Ribollo Gialla of Scuri

Bruschetta con melanzane grigliate, mozzarella e tapenade di pomodori [V]

Bruschetta met gegrilde aubergine, mozzarella en tapenade van tomaat
Vino: Quota 29 of Nero d'Avola

Carpaccio di pesce spada, crema di limone e pinoli

Carpaccio van zwaardvis met een creme van citroen en pinoli
Vino: Pinot Grigio of Donna Orgilla

Caprese di pomodoro, scarmozza affumicata e pesto

Caprese van tomaat, gerookte mozzarella en pesto
Vino: Monte Sella of 200 Metri

Antipasto misto all'Italiana (per 2 o 4 persone)

Antipasto met gemengde kaas- en vleeswaren
Vino: Asolo Prosecco of Cuprese of Aperol Spritz

PRIMI

Rigatoni alla carbonara

Rigatoni alla carbonara
Vino: Cuprese of Terre Silvate

Rigatoni con ragù di ossobucco e gremolata d'agrumi

Rigatoni met een ragù van ossobucco en een gremolata van citrus
Vino: Falanghina of Ripasso

Casarecce al pesto, patate e fagiolini

Casarecce met pesto, aardappelen en sperziebonen
Vino: Cuprese of Lugana

Spaghetti alle vongole

Spaghetti met venusschelpjes, olijfolie en peterselie
Vino: Cuprese of Terre Silvate

Ravioli ripieni di erbe con crema di peperoni, formaggio di capra e basilico [V]

Ravioli gevuld met groene kruiden in een crème van paprika, geitenkaas en basilicum
Vino: 200 Metri of Nero d'Avola

Risotto al pistacchio e gamberi

Risotto met een crème van pistache en gamba's
Vino: Nebbiolo d'Alba of Barbera d'Asti

SECONDI

Tagliata di manzo con carote al forno

Dungesneden runderbiefstuk met bospeen uit de oven
Vino: Nocenzio of Tornamagno

Saltimbocca alla Romana con insalata mista

Kalfsnitzel met Parmaham en salie en een gemenge salade
Vino: Falanghina of Nocenzio

Melanzane alla Parmigiana [V]

Laagjes kruidige aubergine met tomatensaus en kaas uit de oven
Vino: Nero d'Avola of Le Camarde

Filetto di branzino con crema di burrata, mandorle e chips di zucca

Zeebaarsfilet met een crème van burrata, amandel en pompoenchips
Vino: Monte Sella of Gavi di Gavi

Pesce del giorno

Vis van de dag

CONTORNI

Valeriana, sgombro, arancia, olive Taggische, cipolla rossa e crostini

Salade van veldsla, makreel, sinaasappel, Taggiasche olijven, rode ui en croutons
Vino: Falanghina of Lugana

Insalata mista [V]

Gemengde salade

Verdure del giorno [V]

Groente van de dag

DOLCE

Sgroppino

6.5

Tiramisù

Vino: Raboso Passito

Cannolo e caffè

Siciliaanse delicatessen geserveerd met een koffie naar keuze
Grappa: Bianca, 18 maanden of 36 maanden

Panna cotta al cioccolato con frutti di bosco

Panna cotta van chocolade met bosvruchten
Vino: Raboso Passito

Tartufo bianco affogato

Roomijs met een kern van koffie en meringue geserveerd met espresso
+optie Frangelico / Baileys

Vino: Raboso Passito

Tris di formaggio

Kaasplankje met drie soorten kaas

Vino: Sanctorum Passito of Pinot Grigio

12

12

7

8

8

12

11

16 / 30

13

14.5

13.5

17

15.5

18

21

19

15

22.5

dagprijs

14

5

6

6.5

6.7

5.5

7

7.2

+2

12.5