

Burrata con flan alla zucca e olio al basilico [V]

Burrata met een flan van pompoen met basilicumolie
vino: Le Camarde of Lugana

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

Bruschetta con prosciutto San Daniele e crema di balsamico

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

Bruschetta con pecorino Su' Sardu, fichi e miele [V]

Bruschetta met pecorino Su' Sardu, vijgen en honing
Vino: I Costali of Asolo Prosecco

tris di bruschette
de drie bruschette
22

Tortino di parmigiano Reggiano con speck e cipolla caramellata

Taartje van Parmezaanse kaas, gedroogde speck en gekarameliseerde ui
Vino: Scuri of Chianti Classico

Carpaccio di pesce spada con crema di carciofi e vinaigrette agli agrumi

Carpaccio van zwaardvis met een crème van artisjok en een
kruidenvinaigrette
Vino: Pinot Grigio of Donna Orgilla

Zuppetta di calamari con olive taggiasche, capperi e crostini al timo

Soep van pijlstaartinktvis met taggiasche olijven, kappertjes en tijmcrostini
Vino: Sagaris of Le Camarde

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

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

PRIMI >

PRIMI**Rigatoni alla carbonara**

Rigatoni alla carbonara
Vino: Cuprese of Terre Silvate

14

Pappardelle al sugo di cinghiale

Pappardelle met een ragù van wild zwijn
Vino: Chianti Classico of Tornamagno

16.5

Pappardelle ai funghi (opzione tartufo fresco) [V]

Pappardelle met paddenstoelen (optie : extra verse truffel)
Vino: Barbera d'Asti of Nebbiolo d'Alba (of Barolo)

15

+5

Gnocchetti al nero di seppia con crema di asparagi e gamberi

'Zwarte' gnocchi met inktvisinkt met gamba's en een crème van asperges
vino: Cuprese of Donna Orgilla

16.5

Linguine alle vongole

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

17.5

Ravioli di friarelli e Cacio Cavallo al sugo di pomodoro e ricotta salata [V]

Ravioli met jonge broccoli en Cacio Cavallo in een saus van tomaat met
ricotta salata
Vino: Sagaris en Le Camarde

15.5

Risotto alla zucca, maggiorana e crema di mascarpone [V]

Risotto met pomoen, majorana en een crème van mascarpone
Vino: Le Camarde of Lugana

17

SECONDI >

SECONDI**Tagliata di manzo con porro, finferli e pesto di rosmarino**

Dungesneden runderbiefstuk met prei, cantharellen en pesto van rozemarijn
Vino: Scuri of Chianti Classico

24

Petto d'anatra con crema di topinambur, mirtilli e pepe rosa

Eendenborst met bosbessen en een puree van topinamboer en rode peper
Vino: i Costali of Nocenzio

24.5

Melanzane alla Parmigiana [V]

Laagjes kruidige aubergine met tomatensaus en kaas uit de oven
Vino: 200 metri of Le Camarde

15.5

Orata con crema di sedano rapa, paksoy e pomodorini fritti

Doradefilet met een crème van knolselderij, paksoi en gefrituurde
cherrytomaatjes
Vino: Donna Orgilla

24.5

Pesce del giorno

Vis van de dag

dagprijs

CONTORNI**Patate al forno**

Aardappelen uit de oven

6.5

Insalata mista

Gemengde salade

6

Verdure del giorno

Groente van de dag

6.5

DOLCE >

DOLCE**Sgroppino**

6.5

Tiramisù

Vino: Raboso Passito

7

Cannolo e caffè

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

6

Chocolava

Chocoladetaartje met een zachte kern
Vino: Sanctorum Passito

7

Tartufo bianco affogato

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

7.2

+2

Tortino alla frutta

Zanddeegtaartje met een citroencustard en vers fruit
Vino: Sanctorum Passito

6.8

Tris di formaggio

Kaasplankje met drie soorten kaas
Vino: Sanctorum Passito of Pinot Grigio

13.5

DOLCE >