

## ANTIPASTI

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Burrata con panzanella e pomodorini</b><br>Burrata met panzanella en cherytomaatjes<br>vino: Nero d'Avola of Valpolicella Ripasso                                       | <b>12.5</b>  |
| <b>Vitello tonnato</b><br>Dungesneden gebraden biologische kalfsmuis met tonijnmayonaise<br>vino: Barbera d'Asti of Vernaccia  | <b>13</b>    |
| <b>Bruschetta con pomodorini, aglio e basilico [V]</b><br>Bruschetta met cherytomaatjes, knoflook en basilicum<br>Vino: Cuprese of Sagaris                                 | <b>7</b>     |
| <b>Bruschetta con prosciutto San Daniele e crema di balsamico</b><br>Bruschetta met San Danieleham en een glaze van balsamicoazijn<br>Vino: Terre Silvate of Donna Orgilla | <b>8</b>     |
| <b>Bruschetta con zucchini e caprino [V]</b><br>Bruschetta met courgette en geitenkaas<br>Vino: Donna Orgilla of Ciró  | <b>8</b>     |
| <b>Carpaccio di tonno con erba cipollina e salsa al limone</b><br>Tonijncarpaccio met bieslook en een citroendressing<br>Vino: Nero d'Avola of Cuprese                     | <b>15</b>    |
| <b>Fritturina di pesce</b><br>Mix van gefrituurde vis<br>Vino: Cuprese of Arancio  | <b>14</b>    |
| <b>Antipasto misto all'Italiana (per 2 o 4 persone)</b><br>Antipasto met gemengde kaas- en vleeswaren<br>Vino: Asolo Prosecco of Cuprese of Aperol Spritz                  | <b>16/30</b> |

## PRIMI

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Rigatoni con mascarpone allo zafferano, asparagi e noci</b><br>Rigatoni met een crème van mascarpone en saffraan, groene asperges en walnoten<br>Vino: Vernaccia of Terre Silvate         | <b>15</b>   |
| <b>Pappardelle al sugo d'agnello e piselli</b><br>Pappardelle met lamsstoof en doperwtten<br>Vino: Nocenzio of Chianti Classico  | <b>16.5</b> |
| <b>Rigatoni alla carbonara</b><br>Rigatoni alla carbonara<br>Vino: Cuprese of Terre Silvate  | <b>15</b>   |
| <b>Ravioli ripieni al salmone con crema di zucchini alla menta</b><br>Ravioli gevuld met zalm in een crème van courgette en munt<br>Vino: Vernaccia of Cuprese                               | <b>16.5</b> |
| <b>Tonnarelli alle vongole</b><br>Tonnarelli met venusschelpjes, olijfolie en peterselie<br>Vino: Cuprese of Terre Silvate   | <b>18.5</b> |
| <b>Cuori ripieni di bufala campana e pomodoro con crema di melanzane [V]</b><br>Ravioli/pasta gevuld met buffelmozzarella en tomaat in een crème van aubergine<br>Vino: Sagaris of 200 Metri | <b>15</b>   |
| <b>Risotto ai frutti di mare</b><br>Risotto met zeevruchten<br>Vino: Terre Silvate of Lugana   | <b>20</b>   |

## SECONDI

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Tagliata di manzo con sali aromatici</b><br>Dungesneden runderbiefstuk met drie verschillende soorten zout<br>Vino: Scuri of Chianti Classico   | <b>24.5</b>     |
| <b>Filetto di manzo con riduzione di vino alle erbe e patate</b><br>Runderbiefstuk/entrecote met een reductie van rode wijn en kruiden met aardappelen uit de oven<br>Vino: Nocenzio of Tornamagno | <b>26.5</b>     |
| <b>Melanzane alla Parmigiana [V]</b><br>Laagjes kruidige aubergine met tomatensaus en kaas uit de oven<br>Vino: Nero d'Avola of 200 Metri  | <b>15.5</b>     |
| <b>Filetto di orata gratinata con caponata di asparagi</b><br>Doradefilet een kruidenkorst met caponata met groene asperge<br>Vino: Ciró of Terre Silvate  | <b>25.5</b>     |
| <b>Pesce del giorno</b><br>Vis van de dag  | <b>dagprijs</b> |

## CONTORNI

|   |            |
|---|------------|
| <b>Spinaci con scaglie Parmigiano e pinoli</b><br>Spinazie met Parmezaanvlokken en pijnboompitten | <b>6.5</b> |
| <b>Insalata mista</b><br>Gemengde salade  | <b>6</b>   |
| <b>Verdure grigliate</b><br>Gegrilde groentes   | <b>6.5</b> |

## DOLCE

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Sgroppino</b>   | <b>7</b>    |
| <b>Tiramisù</b><br>Vino: Raboso Passito  | <b>7</b>    |
| <b>Cannolo e caffè</b><br>Siciliaanse delicatessen geserveerd met een koffie naar keuze<br>Grappa: Bianca, 18 maanden of 36 maanden  | <b>6</b>    |
| <b>Panna cotta al basilico con salsa di frutti rossi e scaglie cioccolato bianco</b><br>Panna cotta met basilicum met een saus van rode vruchten en witte chocoladevlokken<br>Vino: Raboso Passito | <b>7.5</b>  |
| <b>Tartufo bianco affogato</b><br>Roomijs met een kern van koffie en meringue geserveerd met espresso  | <b>7.5</b>  |
| +optie Frangelico / Baileys<br>Vino: Raboso Passito  | <b>+2.5</b> |
| <b>Tris di formaggio</b><br>Kaasplankje met drie soorten kaas<br>Vino: Sanctorum Passito of Pinot Grigio   | <b>13.5</b> |