

ANTIPASTI

Burrata con farro al pesto Genovese Burrata met daarbij Italiaanse spelt met pesto Genovese vino: Gavi di Gavi of Lugana	13
Vitello tonnato Dungesneden gebraden biologische kalfsmuis met tonijnmayonaise vino: Sagaris Rosato of Vernaccia	13
Bruschetta con pomodorini [V] Bruschetta met cherytomaatjes, knoflook en basilicum Vino: Cuprese of Sagaris Rosato	7
Bruschetta con prosciutto San Daniele e crema di balsamico Bruschetta met San Danieleham en een glaze van balsamicoazijn Vino: Terre Silvate of Donna Orgilla	8
Bruschetta con melanzane grigliate e crema di cacio e pepe [V] Bruschetta met gegrilde aubergine en een crème van 'cacio e pepe' Vino: Kami Rosato of Terre Silvate	7.5
Tris di carpaccio di pesce spada Carpaccio van zwaardvis op drie verschillende wijzes Vino: Fiano of Falanghina	16
Fritturina di pesce Mix van gefrituurde vis Vino: Cuprese of Arancio	14
Antipasto misto all'Italiana (per 2 o 4 persone) Antipasto met gemengde kaas- en vleeswaren Vino: Asolo Prosecco of Cuprese of Aperol Spritz	16/30

PRIMI

Fusilloni con mascarpone allo zafferano, asparagi e noci [V] Fusilloni met een crème van mascarpone en saffraan, groene asperges en walnoten Vino: Vernaccia of Donna Orgilla	16
Pappardelle al sugo d'agnello, piselli e pomodorini Pappardelle met lamsstoof, doperwten en cherytomaatjes Vino: Barbera d'Asti of Chianti Classico	16.5
Tonnarelli alla carbonara Rigatoni alla carbonara Vino: Cuprese of Terre Silvate	15.5
Ravioli ripieni all'astice con crema di gamberi alla menta Ravioli gevuld met kreeft in een crème van garnalen en munt (lactosevrij) Vino: Lugana of Falanghina	20.5
Tonnarelli alle vongole Tonnarelli met venusschelpjes, olijfolie en peterselie Vino: Donna Orgilla of Gavi di Gavi	19
Agnoli ripieni di tartufo e stracchino con pesto di nocciole, rosmarino fritto e pecorino [V] Pasta gevuld met truffel en stracchino met een hazelnotenpesto, gefrituurde rozemarijn en pecorino Vino: Donna Orgilla of Nebbiolo	18.5
Risotto ai frutti di mare Risotto met zeevruchten Vino: Kami Rosato of Lugana	20

SECONDI

Tagliata di manzo con sali aromatici Dungesneden runderbiefstuk met drie verschillende soorten zout Vino: Scuri of Chianti Classico	24.5
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di parmigiano Runderbiefstuk met rucola en Parmezaanflakes Vino: Tornamagno of Barbera d'Asti	25.5
Filetto di manzo con riduzione di vino alle erbe e patate Runderbiefstuk met een reductie van rode wijn en kruiden met krieltjes uit de oven Vino: Valpolicella Ripasso of Tornamagno	26.5
Filetto di manzo alla salsa di pepe verde e carote Runderbiefstuk met groene pepercrème en bospeen Vino: Le Camarde of Chianti Classico	26.5
Melanzane alla Parmigiana [V] Laagjes kruidige aubergine met tomatensaus en kaas uit de oven Vino: Nero d'Avola of 200 Metri	16.5
Filetto di orata gratinata con caponata di asparagi Doradefilet met een kruidenkorst met caponata van groene asperge Vino: Vernaccia of Fiano	25.5
Pesce del giorno Vis van de dag	dagprijs

CONTORNI

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

DOLCE

Sgroppino	7
Tiramisù Vino: Raboso Passito	7
Cannolo e caffè Siciliaanse delicatess geserveerd met een koffie naar keuze Grappa: Bianca, 18 maanden of 36 maanden	6
Panna cotta ai frutti di bosco con crema al cocco Panna cotta van bosvruchten met een kokoscrème Vino: Raboso Passito	7.5
Tartufo bianco affogato Roomijs met een kern van koffie en meringue geserveerd met espresso +optie Frangelico / Baileys Vino: Raboso Passito	7.5 +2.5
Tris di formaggio Kaasplankje met drie verschillende soorten kaas (tip: ook lekker om te delen!) Vino: Sanctorum Passito of Pinot Grigio	16