

ANTIPASTI

Burrata con pappa al pomodoro con gocce di olio al basilico [V]	13.5
Burrata met Toscaans brood met tomatensaus en basilicumolie vino: Sagaris Rosato of 200 Metri	
Vitello tonnato	13.5
Dungesneden gebraden biologische kalfsmuis met tonijnmayonaise vino: Gavi di Gavi of Sagaris Rosato	
Bruschetta con pomodorini [V]	8
Bruschetta met cherrytomaatjes, knoflook en basilicum Vino: Cuprese of Magliocco Rosato	
Bruschetta con prosciutto San Daniele e crema di balsamico	9
Bruschetta met San Danieleham en een glaze van balsamicoazijn Vino: Terre Silvate of Donna Orgilla	
Bruschetta con bufala e alici marinate	9
Bruschetta met buffelmozzarella en gemarineerde ansjovis Vino: Arneis of Vernaccia	
Bruschetta con zucca, caprino e salvia frita [V]	9
Bruschetta met pompoen, geitenkaas en gefrituurde salie Vino: Lugana of Le Camarde	
Carpaccio di pesce spada con balsamico di melograno e salicornia	17
Carpaccio van zwaardvis met granaatappelbalsamico en zeekraal Vino: Arancio of Falanghina	
Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e champignon	13.5
Rundercarpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en champignons + extra truffel	+5
Vino: Capra rosso of Nocenzio	
Tagliere di salumi e formaggi (per 2 o 4 persone)	16.5/31
Antipasto met gemengde kaas- en vleeswaren Vino: Asolo Prosecco of Cuprese of Aperol Spritz	

PRIMI

Spghettone alle vongole	18
Grote spaghetti met venusshelpjes, olijfolie en peterselie Vino: Cuprese of Arneis	
Pici all'aglione [V]	16.5
Typisch Toscaanse pasta met tomaatjes, knoflook, olie en pepertjes Vino: 200 metri of Chianti Classico	
Pappardelle al ragù di cinghiale	19
Rigatoni met ragù van everzwijn Vino: Rosso di Montalcino of Langhe Nebbiolo	
Rigatoni alla carbonara	16
Carbonara volgens origineel recept met knapperige guanciale en pecorino Romano Vino: Cuprese of Terre Silvate	
Ravioli ripieni di cernia con pesto di rucola, scorza d'arancia e pinoli tostati	19.5
Ravioli gevuld met tandbaars met een pesto van rucola, sinaasappelzest en geroosterde pijnboompitten Vino: Falanghina of Lugana	
Agnoli con tartufo e stracchino con pesto di nocciole e rosmarino fritto [V]	18.5
Pasta gevuld met truffel en stracchino, met een pesto van hazelnoten en gefrituurde rozemarijn Vino: Scuri of Nocenzio	
Spghettone all' 'Nduja con cipolla rossa e pomodorini gialli	17.5
Grote spaghetti met 'Nduja, rode ui en gele tomaatjes Vino: Le Camarde of Tornamagno	

Risotto ai fughi porcini [V]	21
Risotto met eekhoortjesbrood + extra truffel	+5
Vino: Langhe Nebbiolo of Barolo	

SECONDI

Tagliata di manzo ai sali aromatici con pomodorini gialli affumicati e caramellati	25.5
Dungesneden runderbiefstuk met verschillende soorten aromatisch zout en gerookte en gekaramelliseerde gele tomaatjes Vino: Nocenzio of Matan	
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di parmigiano	24.5
Dungesneden runderbiefstuk met rucola en Parmezaanvlokken Vino: Tornamagno of Capra Rosso Barbera	
Filetto alla crema di Parmigiano con patate al forno	26
Runderbiefstuk met een crème van Parmezaan en aardappel uit de oven + extra truffel	+5
Vino: Cuprese of Nocenzio	
Filetto alla Bordolese con funghi cantarelli	27.5
Runderbiefstuk met een saus van Marsala en cantharellen Vino: Nocenzio of Chianti Classico	
Melanzane alla Parmigiana [V]	16.5
Laagjes kruidige aubergine met tomatensaus, mozzarella en Parmezaan uit de oven Vino: Nero d'Avola of 200 Metri	
Branzino su crema di asparagi e cavolo violo	26
Zeebaars met een crème van groene asperge paarse bloemkool Vino: Pinot Grigio of Vernaccia	
Spezzatino di cervo su medaglione di polenta	24.5
Stoof van hert met gebakken polenta Vino: Langhe Nebbiolo of Nocenzio	

Pesce del giorno	dagprijs
Vis van de dag	

CONTORNI

Patate novelle al forno	6.5
Aardappeltjes uit de oven	
Insalata mista	6
Gemengde salade	
Peperoni marinati al miele	6.5
Paprika gemarineerd in honing	

DOLCE

Sgroppino	7
Tiramisù	7
Vino: Raboso Passito	
Cannolo e caffè	6
Siciliaanse delicatess geserveerd met een koffie naar keuze Grappa: Bianca, 18 maanden of 36 maanden	
Soufflé al pistacchio	8
Soufflé van pistache Vino: Raboso Passito	
Tartufo bianco affogato	7.5
Roomijs met een kern van koffie en meringue geserveerd met espresso +optie Frangelico / Baileys	+2.5
Vino: Raboso Passito	
Tartufo cioccolato affogato	7.5
Chocolade ijs met een kern van zabaione afgestrooid met cacao geserveerd met espresso +optie Tia Maria / Amaretto	+2.5
Vino: Raboso Passito	
Tris di formaggio	16
Kaasplankje met drie verschillende soorten kaas (tip: ook lekker om te delen!) Vino: Cozzo del Pellegrino of Pinot Grigio	