

## GALLIZIA

# Ons Menu

### Antipasti

[Informeer ons alstublieft als u allergieën heeft]

<b>Burrata con insalatina, pomodori secchi e olio al basilico</b> (vegetarian)	15
Burrata met een kleine salade, zongedroogde tomaten en basilicumolie Vino: Falanghina i Costali // Rosato Albarese	
<b>Bruschetta</b>	7
- ai pomodorini (vegetarian) met cherrytomaatjes, knoflook en basilicum Vino: Verdicchio Cuprese // Rosato Albarese	
- con prosciutto San Daniele e balsamico di Modena	9
met San Daniele ham en balsamicoazijn uit Modena Vino: Scuri Pinot Nero // Friulano	
- con mozzarella di bufala e alici marinate	9
met buffelmozzarella en gemarineerde ansjovis Vino: Bianco Ventitre // Vernaccia di San Gimignano	
- con formaggio caprino, zucchini grigliate e miele (vegetarian)	9
met geitenkaas, gegrilde courgettes en honing Vino: Vernaccia di San Gimignano // Pecorino Donna Orgilla	
- mix di bruschette (4)	15.5
mix van bruschette Vino: Prosecco di Valdobbiadene // Aperol Spritz	
<b>Vitello tonnato</b>	15.5
Dungesneden, gebraden biologische kalfsmuis met tonijnmayonaise Vino: Gavi di Gavi // Rosato Albarese	
<b>Carpaccio di manzo con balsamico di limone, pinoli e pomodorini disidratati</b>	16
Rundercarpaccio met citroenbalsamico, pijnboompitten en gedroogde cherrytomaatjes Vino: Ansonica Albarese // Pecorino Donna Orgilla	
<b>Carpaccio di pesce spada con pomodorini, rucola e balsamico di melograno</b>	16.5
Zwaardviscarpaccio met cherrytomaatjes, rucola en granaatappelbalsamico Vino: Vernaccia di San Gimignano // Pecorino Donna Orgilla	
<b>Gamberoni alla puttanesca</b>	17
Gamba's alla puttanesca, saus van tomaat, kappertjes, oregano en Taggiasche olijven Vino: 200 Metri // Ansonica Albarese	
<b>Tartare di tonno rosso e mango in crosta di pistacchi</b>	17
Tonijntartaar met mango met een pistachecrumble Vino: Lugana // Vermentino	
<b>Tagliere Gallizia (selezione di salumi e formaggi tipici Italiani)</b> [per 2 o 4 persone]	22/38
Antipastiplateau met een selectie van kazen en vleeswaren Vino: Prosecco di Valdobbiadene // Cuprese Verdicchio	

### Primi

[Informeer ons alstublieft als u allergieën heeft]

<b>Ravioli ripieni di asparagi, mandorle, crema di pecorino e erba cipolina</b> (vegetarian)	21.5
Ravioli gevuld met groene asperges, amandelen, pecorinocrème en bieslook Vino: Bianco Ventitre // Pecorino Donna Orgilla	
<b>Rigatoni alla Carbonara (ricetta originale Romana)</b>	19.5
Pasta Carbonara volgens origineel Romeins recept met knapperige guanciale uit Lazio en pecorino Romano Vino: Ansonica Albarese // Refosco	
<b>Spaghetti alle Vongole</b>	19.5
Spaghetti met venusschelpjes Vino: Gavi di Gavi // Pecorino Donna Orgilla	
<b>Tagliatelle al ragu di faraona all arancia</b>	24
Tagliatelle met parelhoenragù en sinaasappel Vino: Falanghina i Costali // Rosso di Montalcino	
<b>Tagliatella al pomodoro e basilico in forma di parmigiano Reggiano stagionato</b> (vegetarian)	24
Tagliatelle met tomaat en basilicum geserveerd uit een wiel van Parmigiano Reggiano Vino: Chianti Classico // Rosso di Montalcino	
<b>Gnocchetti viola con zucchini saltati al burro e salvia con crema di parmigiano e polvere di pomodori San Marzano</b> (vegetarian)	23.5
paarse gnocchetti met courgette gebakken in boter en salie, geserveerd met Parmezaancreme en poeder van San Marzanotomaten Vino: Scuri Pinot Nero // Langhe Nebbiolo	
<b>Spaghetti alla pescatora, fatti con la nostra crema di pesce e serviti con cozze, gamberi e vongole</b>	29.5
Spaghetti alla pescatora, gemaakt met onze viscreme en geserveerd met mosselen, garnalen en venusschelpen Vino: Arancio // Bianco Ventitre	
<b>Risotto crema di asparagi, gamberi, latte di mozzarella di bufala e scorza di limone</b>	26
Risotto met groene aspergecreme, garnalen, buffelmozzarellamelk en citroenzest Vino: Soave Monte Sella // Pinot Grigio	

## GALLIZIA

### Secondi

[Informeer ons alstublieft als u allergieën heeft]

<b>Melanzana alla Parmigiana</b> (vegetarian)	20
Laagjes kruidige aubergine met tomatensaus, mozzarella en Parmigiano Reggiano Vino: Tintilia 200 Metri // Le Camarde	
<b>Tagliata di manzo</b>	28.5
La nostra flat iron steak viene servita con rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano Dungesneden runderbiefstuk met rucola, cherrytomaatjes en Parmigiano Reggianovlokken Vino: Raboso della Piave // Rosso di Montalcino // Zin om groots uit te pakken? Overweeg een fles Avus Venter	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	27.5
Kalfsvlees met San Danieleham in een saus van salieboter Vino: Lagrein // Refosco	
<b>Filetto alla crema di peperoni con patate arrosto fatte in casa</b>	32
Tournedos met een creme van paprika en geroosterde aardappelen Vino: Brunello di Montalcino // Tornamagno	
<b>Polpo alla griglia su stracciatella con salsa di pomodorini gialli dolci e polvere di liquirizia</b>	33
Gegrilde octopus met stracciatella, een saus van zoete, gele tomaatjes en een poeder van zoethout Vino: Falanghina i Costali // Vernaccia di San Gimignano	
<b>Piatto del giorno</b>	dagprijs
Specialiteit van de dag	

## GALLIZIA

### Contorni

[Informeer ons alstublieft als u allergieën heeft]

<b>Patate novelle al forno</b>	6
Geroosterde aardappelen	
<b>Insalata mista</b>	6
Gemengde salade	
<b>Insalata di carciofi, pinoli, limone e scaglie di Parmigiano</b>	8
Salade van artisjokken, pijnboompitten, citroen en Parmezaan vlokken	

### Dolce

<b>Chocolava con cuore caldo di pistacchio</b>	9
Chocolava met een warme zachte kern van pistache Vino: Sanctorum Passito	
<b>Tiramisù</b>	8
Vino: Raboso Passito	
<b>Pannacotta al cocco e gocce di Nutella</b>	8.5
Pannacotta met koki en Nutella Vino: Moscato d'Asti	
<b>Sgroppino</b>	8
<b>Tartufo affogato</b>	8.5
Chocolade-ijs met een kern van zabaione, bestrooid met cacao, geserveerd met een espresso Optioneel: Frangelico, Amaretto, Tia Maria of Baileys	
	+3

## GALLIZIA

### Caffetteria // After diner

Caffè	Thè	
Espresso _____ 3.5	Alla menta (munt) _____ 3.5	
Espresso macchiato _____ 4	Alla zenzera (gember) _____ 3.5	
Espresso doppio _____ 4.2	Verde (groen) _____ 3.2	
Americano _____ 3.5	Earl grey _____ 3.2	
Cappuccino _____ 4	Rooibos _____ 3.2	
Latte macchiato _____ 4.5	Verbena _____ 3.2	
	Camomilla _____ 3.2	
Special coffee		
- Italian _____ 9		
- Irish _____ 9		
- Spanish _____ 9		
Grappe // Amari // Digestivi		
Grappa bianca moscato _____ 6.5	Paesano 'be authentic'	
Grappa diciotto lune (18 months) _____ 9.5	Amaro al carciofo (artisjok) _____ 6	
Grappa Amaronne (36 months) _____ 11.5	Liquore al ficodindia (cactusvijg) _____ 6	
Vecchia Romagna 'etichetta nera' _____ 7.5	Liquore al melograno (granaatappel) _____ 6	
Limoncello _____ 5		
Gingeruno (gember) _____ 6.5		
Amaro del capo _____ 5.5		
Amaro del capo al peperoncino _____ 6		
Averna _____ 5.5		
Montenegro _____ 5.5		



**S. MARIA AL MONTE**  
Liquore naturali delle Liguria'

Amaretto _____	5.5
Sambuca _____	5.5
Elixir di caffè _____	5.5

Kijk voor meer lekkere drankjes op onze wijnkaart!

## GALLIZIA