

# GALLIZIA

## GALLIZIA

# Ons Menu

### Antipasti

[Informeer ons alstublieft als u allergieën heeft]

<b>Burrata con insalata, pomodorini colorati e granella di pistacchio</b>	15
Burrata met gemengde salade, kleurrijke cherrytomaatjes en pistachekruimels Vino: Prosecco di Valdobbiadene // Scuri Pinot Nero	
<b>Fagioli all'ortolana</b>	8
Boeren bonen, lauwwarm geserveerd Vino: Verdicchio Cuprese // Vernaccia di San Gimignano	
<b>Bruschetta</b>	7
- ai pomodorini met cherrytomaatjes, knoflook en basilicum Vino: Verdicchio Cuprese // Rosato Albarese	
- con prosciutto San Daniele e balsamico di Modena	
met San Daniele ham en balsamicoazijn uit Modena Vino: Scuri Pinot Nero // Pecorino Donna Orgilla	
- con mozzarella di bufala e alici marinate	
met buffelmozzarella en gemarineerde ansjovis Vino: Vermentino // Vernaccia di San Gimignano	
- tris di bruschette (assaggio delle tre bruschette)	
proeverij van de drie soorten bruschette Vino: Prosecco di Valdobbiadene // Aperol Spritz	
<b>Vitello tonnato</b>	14.5
Dungesneden, gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise (biologisch) Vino: Gavi di Gavi // Rosato Albarese	
<b>Carpaccio di manzo con balsamico di limone, pinoli e pomodorini disidratati</b>	15
Rundercarpaccio met citroenbalsamico, pijnboompitten en gedroogde cherrytomaatjes <b>+optie verse truffel 6</b> Vino: Scuri Pinot Nero // Verdicchio Cuprese	
<b>Zupetta di pesce con crostini alle erbe</b>	16
Vissoep geserveerd met kruidencroutons Vino: Rosato Albarese // Falanghina	
<b>Tagliere Gallizia (selezione di salumi e formaggi tipici Italiani)</b> [per 2 0 4 persone]	20/36
Antipastiplank met een selectie van kaas en vleeswaren Vino: Prosecco di Valdobbiadene // Cuprese Verdicchio	

## GALLIZIA

### Primi

[Informeer ons alstublieft als u allergieën heeft]

<b>Spaghetti con crema di pomodorini gialli dolci, noci e erba cipollina</b>	16.5
Spaghetti met een crème van zoete, gele cherrytomaatjes, walnoten en bieslook Vino: Falanghina // Rosato Sagaris	
<b>Spaghetti all'Amatriciana (ricetta originale Romana)</b>	18.5
Spaghetti all'Amatriciana, volgens origineel Romeins recept Vino: Tinillia 200 Metri // Rosso di Montalcino	
<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: Verdicchio Cuprese // Soave Monte Sella	
<b>Spaghetti alle Vongole</b>	20
Spaghetti met venusshellpjes Vino: Vernaccia di San Gimignano // Pecorino Donna Orgilla	
<b>Rigatoni con crema di broccoli, salsiccia Toscana e pecorino</b>	19.5
Pasta met een crème van broccoli, Toscaanse worstjes en pecorino Vino: Morellino di Scansano // Aglianico Messer Oto	
<b>Tagliatelle al burro in forma di Parmigiano Reggiano</b>	23
Tagliatelle met boter uit een Parmigiano Reggiano wiel <b>+optie verse truffel 6</b> Vino: Chianti Classico // Rosso di Montalcino // met truffel: Langhe Nebbiolo	
<b>Risotto ai funghi porcini</b>	24
Risotto met eekhoornjesbrood <b>+optie verse truffel 6</b> Vino: Barolo // Langhe Nebbiolo	
<b>Tagliatelle al salmone, zucchini gialle e polvere di piselli</b>	21.5
Tagliatelle met zalm, gele courgette en poeder van doperwten Vino: Soave Monte Sella // Lugana	
<b>Ravioli ripieni di burrata pugliese con cardoncelli saltati al burro e salvia su crema di cacio e pepe</b>	25
Gevulde ravioli met burrata uit Puglia, met in boter en salie gebakken koningsoesterzwam, met een romige kaas- en pepersaus <b>+optie verse truffel 6</b> Vino: Le Camarde // Pecorino Donna Orgilla	

## GALLIZIA

### Secondi

[Informeer ons alstublieft als u allergieën heeft]

<b>Tagliata di manzo</b>	27.5
La nostra flat iron steak viene servita con rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano <b>+optie verse truffel 6</b> Dungesneden runderbiefstuk met rucola, cherrytomaatjes en Parmigiano Reggiano vlokken Vino: Nocenzio Sangiovese/Montepulciano // Raboso del Piave // Zin om groots uit te pakken? Overweeg een fles Avus Venter	
<b>Filetto di manzo con salsa al tartufo e funghi trifolati</b>	32
Runderbiefstuk met truffelsaus en gebakken paddenstoelen <b>+optie verse truffel 6</b> Vino: Langhe Nebbiolo // Ripasso Valpolicella // bij truffel: Barolo	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	26
Kalfsvlees met San Daniele ham in een saus van salieboter Vino: Lagrein // Refosco	
<b>Gamberoni alla piastra serviti con salmoriglio al lime</b>	26.5
Gegrilde gamba's geserveerd met een limoendressing Vino: Vermentino // Orange del Teso	
<b>Merluzzo alla Livornese</b>	28
Kabeljauwrugfilet in een saus van tomaten, kappertjes en taggische olijven Vino: Tinillia 200 Metri // Orange del Teso	
<b>Melanzana alla Parmigiana</b>	19.5
Laagse kruidige aubergine met tomatensaus, mozzarella en Parmigiano Reggiano Vino: Tinillia 200 Metri // Le Camarde	
<b>Piatto del giorno</b>	dagprijs
specialiteit van de dag	

## GALLIZIA

### Contorni

[Informeer ons alstublieft als u allergieën heeft]

<b>Patate al forno</b>	6
Geroosterde aardappelen	
<b>Insalata mista</b>	6
Gemengde salade	
<b>Caponatina Siciliana</b>	6
Typische Siciliaanse zoetzuregroenten	

### Dolce

<b>Chocolava con cuore caldo di pistacchio</b>	9
Chocolava met een warme kern van pistache Vino: Sanctorum Passito	
<b>Tiramisù</b>	7.5
Vino: Raboso Passito	
<b>Pannacotta al caramello</b>	7.5
Pannacotta met een saus van karamel Vino: Sanctorum Passito	
<b>Sgroppino</b>	8
<b>Tartufo affogato</b>	8.5
Chocolade-ijs met een kern van zabaione, bestrooid met cacao, geserveerd met espresso Optioneel: Frangelico, Amaretto, Tia Maria of Baileys <b>+3</b>	
<b>Kris di formaggio</b>	20
Trasplankje voor twee personen met drie verschillende soorten kaas Vino: Pinot Grigio // Cozze del Pellegrino	

## GALLIZIA

### Caffetteria // After diner

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

**! Poesano 'be authentic'**



Amaro al carciofo (artisjok) 6  
Liquore al ficodindia (cactusvijg) 6  
Liquore al melograno (granaatappel) 6  
Crema di pistacchio 6

**S.MARIA AL MONTE**

'Liquore naturali delle Liguria'

Amaretto 5.5  
Sambuca 5.5  
Elixer di caffè 5.5

**!**

Kijk voor meer lekkere drankjes op onze wijnkaart!

## GALLIZIA