

Ons Menu

Antipasti

[Informeer ons alstublieft als u allergieën heeft]

Bruschetta

- ai pomodorini (vegetarisch) _____ 7
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 scamorza, cardoncelli e miele al tartufo (vegetarisch) _____ 10
met scamorza, koningsoesterzwam en truffelhoning
Vino: Scuri Pinot Nero // Lannghe Nebbiolo

- mix di bruschette (4) _____ 16.5
mix van bruschette
Vino: Proscoc di Valdobbiadene // Aperol Spritz

Burrata con funghi trifolati, olio al basilico e pane carasau (vegetarisch) _____ 15
Burrata met gebakken champignons, basilicumolie en carasaubrood
Vino: Soave Monte Sella // Verdicchio Tufico

Vitello tonnato _____ 15.5
Dungesneden, gebraden biologische kalfsmuis met tonijnmayonaise
Vino: Gavi di Gavi // Rosato Albarese

Carpaccio di manzo con balsamico di limone, pinoli e pomodorini disidratati _____ 16
Rundercarpaccio met citroenbalsamico, pijnboompitten en gedroogde cherrytomaatj [optie verse truffel + 6.5]
Vino: Scuri Pinot Nero // Verdicchio Cuprese

Carpaccio di tonno con glassa di lampone, erba cipollina e capperi _____ 17
Tonijn carpaccio met frambozenbalsamico, bieslook en kappertjes
Vino: Bianco Ventitre / Vernaccia di San Gimignano

Tagliere Gallizia (selezione di salumi e formaggi tipici Italiani) [per 2 o 4 persone] _____ 22/38
Antipastiplank met een selectie van kazen en vleeswaren
Vino: Prosecco di Valdobbiadene // Cuprese Verdicchio

Primi

[Informeer ons alstublieft als u allergieën heeft]

Ravioli al tartufo con pesto alle nocciole e rosmarino fritto (vegetarisch) _____ 22
Ravioli gevuld met truffel]in een pesto van hazelnoot met gefrituurde rozemarijn [optie verse truffel + 6.5]
Vino: Lannghe Nebbiolo // Brunello di Montalcino

[vegan optie: Ravioli gevuld met truffel en amandel + 3]

Rigatoni alla Carbonara (ricetta originale Romana) _____ 19.5
Pasta Carbonara volgens origineel Romeins recept met knapperige guanciale uit Lazio en pecorino Romano
Vino: Ansonica Albarese // Bianco Ventitre

Pappardelle al ragu d'anatra e porcini _____ 26
Pappardelle met eendenragout en eekhoortjesbrood
Vino: Langhe Nebbiolo // Tornamagno

Pappardelle al tartufo in forma di parmigiano Reggiano stagionato (vegetarisch) _____ 27.5
Pappardelle met truffel en boter geserveerd uit een wiel van gerijpte Parmigiano Reggiano
Vino: Chianti Classico // Rosso di Montalcino

Casarecce al ragu di polpo con crema di zucca _____ 25
Casarecce met octopusragu en pompoencrème
Vino: Nero d'Avola // Sagaris rosato

Risotto ai quattro formaggi con polvere di noci (vegetarisch) _____ 23
Risotto met vier kazen en walnotenpoeder [optie verse truffel + 6.5]
Vino: Rosso di Montalcino // Pinot Grigio

Secondi

[Informeer ons alstublieft als u allergieën heeft]

Melanzana alla Parmigiana (vegetarisch) _____ 20
Laagjes kruidige aubergine met tomatensaus, mozzarella en Parmigiano Reggiano
Vino: Tintillia 200 Metri // Le Camarde

Tagliata di manzo _____ 28.5
La nostra flat iron steak viene servita con rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano [optie verse truffel + 6.5]
Dungesneden runderbiefstuk met rucola, cherrytomaatjes en Parmigiano Reggianovlokken
Vino: Raboso del Piave // Rosso di Montalcino // Zin om groots uit te pakken? Overweeg een fles Avus Venter

Guancia di vitello su crema di patate al rosmarino _____ 26
Kalfswang op rozemarijn-aardappelcrème
Vino: Rosso di Montalcino // Tornamagno

Filetto al tartufo su funghi misti _____ 33
Tournedos met truffel op gebakken paddenstoelen [optie verse truffel + 6.5]
Vino: Pinot Nero Scuri // Langhe Nebbiolo // overweeg een fles Nizza Riserva

Filetti di branzino all acqua pazza con patate _____ 27
Zeebaarsfilets in 'gek water' met aardappelen
Vino: Falanghina i Costali // Vernaccia di San Gimignano

Piatto del giorno _____ dagprijs
Specialiteit van de dag

Contorni

[Informeer ons alstublieft als u allergieën heeft]

Patate novelle al forno _____ 6
Geroosterde aardappelen

Insalata mista _____ 6
Gemengde salade

Insalata di carciofi, pinoli, limone e scaglie di Parmigiano _____ 8
Salade van artisjokken, pijnboompitten, citroen en Parmezaan vlokken

Dolce

Chocolava con cuore caldo di pistacchio _____ 9
Chocolava met een warme zachte kern van pistache
Vino: Sanctorum Passito

Tiramisù _____ 8
Vino: Raboso Passito

Pannacotta all' arancia con salsa ai frutti di bosco _____ 8.5
Pannacotta met sinaasappel en een saus van bosvruchten
Vino: Sanctorum Passito

Sgroppino _____ 8

Tartufo affogato _____ 8.5
Chocolade-ijs met een kern van zabaione, bestrooid met cacao, geserveerd met een espresso
Optioneel: Frangelico, Amaretto, Tia Maria of Baileys _____ +3