

Ons Menu

ITALIE MAGAZINE
RESTAURANT
VAN HET JAAR

STEM OP ONS



Antipasti

[Informeer ons alstublieft als u allergieën heeft]

Burrata con insalatina mista, pomodorini colorati, olio al basilico e pane Carasau (vegetarian) **15**
Burrata met een gemengde salade, gekleurde cherry tomaten, basilicumolie en 'pane Carasau'
Vino: Falanghina i Costali // Rosato Albarese

Bruschetta _____ **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

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 cherrytomaatjes
Vino: Ansonica Albarese // Cuprese Verdicchio

Carpaccio di pesce spada con pomodorini, rucola e balsamico di melograno _____ **16.5**
Zwaardviscarpaccio met cherrytomaatjes, rucola en granaatappelbalsamico
Vino: Vernaccia di San Gimignano // Pecorino Donna Orgilla

Gamberoni alla puttanesca _____ **18.5**
Gamba's alla puttanesca, saus van tomaat, kappertjes, oregano en Taggiasche olijven
Vino: 200 Metri // Sagaris rosato

Tartare di tonno rosso e mango in crosta di pistacchi _____ **19.5**
Tonijntartaar met mango met een pistachecrumble
Vino: Lugana // Vermentino

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 ricotta e spinaci con pesto rosso, mozzarella di bufala e basilico fritto (vegetarian) _____ **20**
Ravioli gevulde met ricotta en spinazie met een rode pesto, buffelmozzarella en gefrituurde basilicum
Vino: Vermentino // Pinot nero Scuri

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 // Refosco

Spaghetti alle Vongole _____ **20**
Spaghetti met venusschelpjes
Vino: Gavi di Gavi // Pecornio Donna Orgilla

Bolognese.....(la nostra.....) _____ **18**
Gnocchi fatti in casa con ragu' alla Bolognese (ricetta originale) con crema di Parmigiano
Huisgemaakte gnocchi met een traditionele Bolognese en een creme van Parmigiano
Vino: Lambrusco // Rosso di Montalcino

Tagliatella al pomodoro e basilico in forma di parmigiano Reggiano stagionato (vegetarian) _____ **23**
Tagliatelle met tomaat en basilicum geserveerd uit een wiel van Parmigiano Reggiano
Vino: Chianti Classico // Rosso di Montalcino

Casarecce alla mediterranea (ragu' di verdure con salsa ai porri) (vegan) _____ **16.5**
Casarecce met een ragu' van verschillende groente en een saus van prei
Vino: Cuprese Verdicchio // Bianco Ventitre

Spaghetti alla pescatora, fatti con la nostra crema di pesce e serviti con cozze, gamberi e vongole _____ **29.5**
Spaghetti alla pescatora, gemaakt met onze viscrème en geserveerd met mosselen, garnalen en venusschelpen
Vino: Arancio // Bianco Ventitre

Risotto crema di asparagi, gamberi, latte di mozzarella di bufala e scorza di limone _____ **26**
Risotto met groene aspergecrème, garnalen, buffelmozzarellamelk en citroenzest
Vino: Soave Monte Sella // Pinot Grigio

Tutto le paste sono fatte in casa
Alle pasta's zijn huisgemaakt

GALLIZIA

Secondi

[Informeer ons alstublieft als u allergieën heeft]

Melanzana alla Parmigiana (vegetarian) _____ **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
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

Saltimbocca alla Romana _____ **28**
Kalfsvlees met San Danieleham in een saus van salieboter
Vino: Lagrein // Refosco

Filetto su spinaci saltati, sale Maldon affumicato, salsa di scalogno e cipolle caramellate _____ **34**
Tournedos op gebakken spinazie, gerookte Maldon zout met een saus van sjalot en gekarameliseerde uien
Vino: Brunello di Montalcino // Valpolicella Ripasso

Polpo alla griglia su stracciatella con salsa di pomodorini gialli dolci e polvere di liquirizia _____ **33**
Gegrilde octopus met stracciatella, een saus van zoete, gele tomaatjes en een poeder van zoethout
Vino: Falanghina i Costali // Vernaccia di San Gimignano

Piatto del giorno _____ **dagprijs**
Specialiteit van de dag

GALLIZIA

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 e salsa ai frutti di bosco _____ **8.5**
Pannacotta met sinaasappel en een saus van bosvruchten
Vino: Moscato d'Asti

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**

GALLIZIA