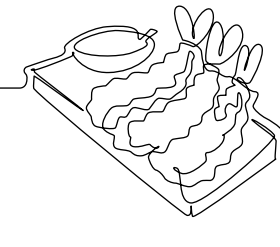


Antipasti Tapas



Kies lekker om te beginnen uit deze antipasti, ook heerlijk bij de borrel

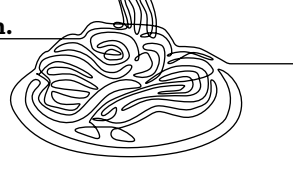
- 6,50 Knoflookbrood**
Met citroenboter & zeezout
- 7,50 Fritto misto di mare**
Gefrituurde zeevruchten met een schijfje citroen en aioli
- 8,50 Burrata uit Puglia ♦**
Aardbeien marmelade, portstroop en basilicum cress
- 8,50 Bresaola**
Gezout rundvlees, pompoenpitten, parmigiano, balsamico en rucola
- 10,- Vongole**
Schaaltje met schelpdieren, kerstomaat, knoflook, witte wijn, peterselie en citroen
- 6,50 Supplizio ♦**
Kroketjes gevuld met risotto en pomodori, ricotta en doperwt
- 15,50 Oesters per vier geserveerd**
Watermeloen en basilicum, vinaigrette van sjalot en rode wijnazijn
- 12,50 Costolette di agnello**
Lamskoteletjes met doperwtentpuree, geroosterde hazelnoot en asperges
- 8,50 Salmone**
Gerookte zalm in Amalfi citroenen, radicchio, radijs en basilicummayonaise
- 6,50 Bruschetta salsa di pomodoro ♦**
Geroosterd knoflookbrood met tomaten salsa
- 8,50 Carpaccio**
Dun gesneden entrecôte, parmigiano, rucola, truffelmayonaise en pijnboompitten
- 8,- Vitello tonnato**
Gegaard kalfsvlees, tonijnmayonaise, appelkappers en rucola
- 9,- Tagliere di carne**
Een plankje van Italiaanse ham en worst delicatessen
- 7,50 Sarde al sugo die pomodoro**
Sardientjes, tomatensalsa en Sardijns brood
- 8,50 Gamberi olio d'aglio**
Gamba's gebakken in knoflookolie

Pasta Piccolo

Pasta zoals de Italianen zelf eten en bereiden.

Kleine pasta gerechtjes met pure

Italiaanse smaken



- 8,50 Spaghetti al parmigiano tartufo ♦**
Geserveerd uit een groot kaaswiel vanuit onze keuken met zomertruffel
- 8,50 Pasta carbonara**
Parmigiano, pancetta, eierdooier op Italiaanse wijze
- 8,- Strozzapreti arrabiata ♦**
Pittige pastasaus op basis van tomaat, knoflook, sjalot en peper
- 9,50 Tortelloni gigante formaggio di capra ♦**
Gevuld met geitenkaas, basilicumsaus en eekhoorntjesbrood
- 9,50 Risotto alla Malanese**
Een klassieke risotto uit Milaan, gemaakt met saffraan, sjalot, witte wijn, parmigiano op basis van kippenbouillon

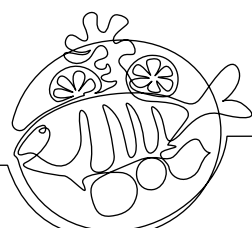
Piatti Caldi

Elke dag vers uit de Italiaanse keuken

een warm vis- en vleesgerechtje volgens

traditioneel recept. Vergeet niet een bijgerechtje

erbij te bestellen. Kijk onder Contorni wat je lekker vindt.



- 21,50 Coregone al forno**
Witvis uit de oven, gevuld met verse kruiden, sinaasappel en citroen
- 22,50 Ossobuco**
Gegaarde kalfsschenkel, gestoofd in tomatensaus met wortel en bleekselderij
- 21,50 Zuppa di cozze**
Mosselen in tomatensaus, knoflook en peterselie
- 28,50 Bistecca alla Fiorentina**
T-bone steak, een mooi stuk rood vlees met zeezout en rozemarijn

Contorni Bijgerechten



Bestel een van onderstaande

bijgerechtjes voor bij de vis- of vleesgerechtjes

- 6,50 Asparago**
Gegrilde asperges met doperwtjes en waterkers
- 5,50 Patate fritte**
Zoete aardappelfriet met parmigiano en truffelmayonaise
- 6,50 Melanzana**
Aubergine gevuld met granaatappel en burrata
- 5,50 Insalata**
Gemengde salade gevuld met ingrediënten van het seizoen
- 5,50 Patate al forno**
Aardappels uit de oven met zeezout en rozemarijn