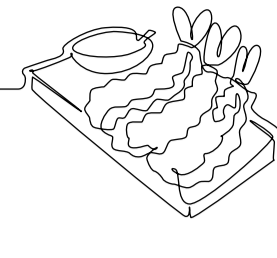


# Antipasti Tapas



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

- 6,50 Knoflookbrood**  
Met citroenboter & zeezout
- 8,50 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
- 8,50 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 doperwtenpuree, geroosterde hazelnoot en asperges
- 9,50 Salmone**  
Gerookte zalm in Amalfi citroenen, radicchio, radijs en basilicummayonaise
- 7,50 Bruschetta salsa di pomodoro ♦**  
Geroosterd knoflookbrood met tomaten salsa
- 8,50 Carpaccio**  
Dun gesneden entrecôte, parmigiano, rucola, truffelmayonaise en pijnboompitten
- 8,50 Vitello tonnato**  
Gegaard kalfsvlees, tonijnmayonaise, appelkappers en rucola
- 9,- Tagliere di carne**  
Een plankje van Italiaanse ham en worst delicatessen
- 9,50 Sarde al sugo die pomodoro**  
Sardientjes, tomatensalsa en Sardijns brood
- 9,50 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**



- 9,50 Spaghetti al parmigiano tartufo ♦**  
Geserveerd uit een groot kaaswiel vanuit onze keuken met zomertruffel
- 9,50 Pasta carbonara**  
Parmigiano, pancetta, eierdooier op Italiaanse wijze
- 8,50 Strozzapreti arrabbiata ♦**  
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