ANTIPASTI

Voorgerechten

BRUSCHETTA

Geroosterd ciabattabrood met rijpe kerstomaatjes, knoflook, basilicum, oregano en extra vergine olijfolie en gerijpte Parmaham.

€ 13,50

BURRATA

Zachte burrata met een variatie van rijpe kerstomaten, huisgemaakte basilicumpesto, oregano en balsamicocrème.

€ 16.50

PARMA E MELONE

Gerijpte Parmaham met seizoensmeloen, een toets van balsamicocrème.

€ 18.50

CROSTINO AI FUNGHI

Toast met gebakken champignons, knofook, peterselie en vleugje citroen.

€ 16.50

CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO NERO

Dungesneden rundscarpaccio met Toscaanse truffel, Parmezaan, rucola en geroosterde pijnboompitten, balsamicocrème.

€ 24.50

PRIMI

Pasta

FRUTTI DI MARE

Spaghetti met mosselen, venusschelpen, inktvis en scampi, licht gesauteerd in extra vergine olijfolie, knoflook, witte wijn, peperoncino en een hint van tomaat.

€ 26.50

TAGLIOLINI VERDI CON SCAMPI

Groene tagliolini, scampi, courgette, kerstomaat, knoflook, peperoncino (licht pikant).

€ 26.50

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA

Zwarte tagliolini, scampi, sjalot, witte wijn, curry, vleugje lichte room.

€ 27.00

LINGUINE ALLE VONGOLE

Linguine met venusschelpen, knoflook, witte wijn, peterselie en kerstomaatjes.

€ 26.00

TAGLIATELLE AL RAGÙ

Verse tagliatelle met langzaam gegaarde runds-en varkens ragu met fijne groenten, witte wijn, kruiden en tomaat.

€ 24.00

LASAGNA CON VERDURE ESTIVE

Huisgemaakte lasagne met zomergroenten: gegrilde courgette, aubergine, paprika, verse tomaten, mozzarella en basilicum.

€ 26.50

PAPPARDELLE TARTUFO E FUNGHI PORCINI

Verse pappardelle, boschampignons en eekhoorntjesbrood, geflambeerd met cognac en gebonden in een lichte truffel-roomsaus. Afgewerkt met zwarte Toscaanse truffel.

€ 32,00

PASTA RIPIENA / GEVULDE PASTA

RAVIOLONI RICOTTA E SPINACI

Ravioloni gevuld met buffelricotta en spinazie. Geserveerd met verse Napoletanasaus, Parmezaan en basilicum.

€ 26.50

TORTELLONI FUNGHI PORCINI

Verse tortelloni gevuld met eekhoorntjesbrood, geserveerd in een lichte roomsaus met boschampignons, afgewerkt met gerijpte Parmaham en Parmezaan.

€ 26.50

SECONDI

Hoofdgerechten

SCALOPPINA AL FORNO 'GRAN GUSTO'

Gebakken kalfslapje met champignons, witte wijn, Prosciutto di Parma en buffelmozzarella. Gegratineerd met Napoletanasaus in de oven. Geserveerd met geroosterde aardappelen.
€ 28.50

SCALOPPINA AL MARSALA

Malse kalfslapjes belegd met rauwe San Daniele-ham en salie, zachtjes gegaard in Marsala-wijn en een vleugje boter. Geserveerd met geroosterde aardappelen.
€ 29.50

SCAMPI DIAVOLA

Grote scampi, kort gebakken en geserveerd in een pittige salsa diavola met tomaat, een vleugje room, look, peperoncino en verse peterselie. Vergezeld van fettucine.
€ 29.50

FILETTO DI BRANZINO

Gebakken Zeebaarsfilet, met kerstomaatjes, kappertjes, citroenzeste en olijven. Geserveerd met geroosterde aardappelen.
€ 32,50

***Extra Broodmandje** € 2.50*
***Extra Parmezaan** € 3.00*

DOLCI

Desserten

TIRAMISU

Huisgemaakte tiramisu.
€ 10.00

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI

Biscuit laag met zachte kaas en ricotta room, gegarneerd met rood fruit.
€ 12.50

PANNA COTTA

Huisgemaakte panna cotta met vanille, coulis van rode vruchten.
€ 10.00

TARTUFO AL LIMONE

Citroenijs met een hartje van limoncello-crème en knapperig citroenschuim, vleugje limoncello en munt.
€ 12.50

TARTUFO AL CAFE

Koffie-ijs met een vloeibare kern van chocolade bedekt met gemalen meringue en gezouten karamel.
€ 12.50

Bij groepen vanaf 5 personen verzoeken wij u vriendelijk om de gerechten per gang te groeperen. Wij vragen u de keuze per gang te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten.

Alvast dank voor uw begrip.