

# MENÙ



# ANTIPASTI



## ***Carpaccio Classico,***

**€ 14,-**

*Dun gesneden rauwe ossenhaas met pijnboompitten, parmezaanse kaas, pesto, olijfolie en mix van salade.*

## ***Bresaola,***

**€ 13,50**

*Dun gesneden gedroogd rundvlees, gemarineerd met olijfolie, citroen, rucola en parmezaanse kaas.*

## ***Causa di Gamberi o Polpo,***

**€ 14,-**

*Koud en frisse aardappelpuree gemarineerd met limoen en gele pepers, gevuld met gamba's of inktuis.*

## ***Buffala con Verdure grigliate,***

**€ 12,50**

*Mozzarella van buffel met gegrilde aubergine, courgette, pesto en tomaten.*

## ***Zuppa del Giorno,***

**€ 9,50**

*Soep van de dag, vraag aan onze gastvrouw.*

## PRIMI



*Linguine con Filetto al Pisco.*

€ 19.50

*Pasta met stukjes ossenhaas geflambeerd met Pisco (een soort grappa).*

*Spaghetti ai Saporì di Mare.*

€ 19.50

*Pasta met verschillende soorten zeevruchten (variatie mogelijk afhankelijk wat vers op markt is).*

*Spaghetti alle Vongole.*

€ 17.50

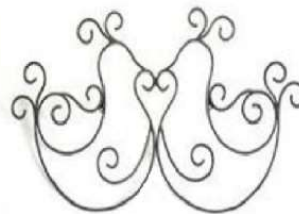
*Pasta met Italiaanse kleine schelpjes, olïfolie, knoflook en rode pepers.*

*Papardelle ai Funghi.*

€ 16.50

*Pasta met paddenstoelen van het seizoen.*

## SECONDI



### *Tonno alla Griglia.*

€ 24,-

*200 gram gegrilde tonijnsteak met authentieke Italiaanse specerijen.*

### *Filetto al Rosmarino.*

€ 25,-

*220 gram ossenhaas met een subtiele gearomatiseerde rozemarijn saus.*

### *Gamberi in Crosta di Pistacchi.*

€ 23,50

*4 grote gepelde gamba's gepaneerd met een laag van met pistache noten en bereid in oven.*

### *Carré D'agnello.*

€ 29,50

*Circa 350 gram lamrack bereid op Italiaanse stijl uit de oven.*

- *Alle hoofdgerechten worden geserveerd met :*
  - *Aardappelschijfjes uit de oven of Spaghetti aglio e olio*
  - *en Warme groenten (afhankelijk van seizoen).*
  
- *Optie: frisse gemixte Salade*

€ 6,-

*Alle gerechten worden met zorg door chef-kok samengesteld. Wijziging van gerechten zijn niet mogelijk. Geeft u wel vooraf uw allergieën door, dan houden we daar rekening mee.*

## *DOLCE*



### *Seadas,*

**€ 9,-**

*Grote deegkussen gevuld met jonge pecorino kaas, gefrituurd en geserveerd met honing en geraspte stukjes schil van limoen of sinaasappel.*

### *flan,*

**€ 8,50**

*Italiaanse pudding gemaakt in de oven met karamelsaus.*

### *Tiramisu,*

**€ 7,50**

*Huisgemaakte klassieker.*

### *Damma Bianca,*

**€ 7,50**

*Vanille ijs met warme chocolade saus.*

## APERITIVI



<i>Prosecco, Martini,</i>	<b>€ 6,-</b>
<i>Negroni (Martini rosso, Gin, Campari, ijsblokjes en schijf sinasappel)</i>	<b>€ 9,-</b>
<i>Negroni sbagliato (Martini rosso, Prosecco, Campari, ijsblokjes en schijf sinasappel)</i>	<b>€ 9,-</b>
<i>Aperol Spritz of Campari Spritz,</i>	<b>€ 6.50</b>
<i>Non-alcoholische: Crodino of Sanbitter,</i>	<b>€ 3,-</b>

## CAFFÈ

<i>Espresso of Koffie</i>	<b>€ 2.50</b>
<i>Dubbel espresso, Cappuccino of Latte macchiato</i>	<b>€ 3,-</b>

## BEVANDE

<i>Pepsi Cola, Pepsi Light, Ice tea (green), flesje bruisend of naturel water, Tonic, appelsap, jus d'orange</i>	<b>€ 2.80</b>
<i>Fles bruisend of naturel water (750 cc)</i>	<b>€ 5,-</b>
<i>Getapt bietje (200 cc)</i>	<b>€ 2.50</b>
<i>Fles bier (330 cc)</i>	<b>€ 3.50</b>

## DIGESTIVI

<i>Digestivi, Verschillende soorten digestieven, vraag aan onze gastvrouw</i>	<b>€ 6,-</b>
<i>Destilatti, Vraag aan onze gastvrouw welke soorten gedestilleerde dranken er geschonken worden.</i>	