

# PRANZO

## PANE

(until 16:00)

<b>POLLO E PANCETTA (WARM)</b> GRILLED CHICKEN   BACON   PARMIGIANO   SALSASAUCE	<b>9.8</b>
<b>BAMBINI (WARM)</b> ITALIAN "TOASTIE"	<b>7.5</b>
<b>PROSCIUTTO E MOZZARELLA</b> PROSCIUTTO   TOMATO   RUCOLA   MOZZARELLA	<b>9.8</b>
<b>MELANZANE (WARM)</b> EGGPLANT   TOMATO SAUCE   MOZZARELLA	<b>9</b>
<b>TONNO</b> TUNA   RED ONION   TOMATO	<b>8.5</b>
<b>BRUSCHETTA POMODORO</b> TOMATO   BASIL (2)	<b>7.5</b>
<b>BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO</b> TOMATO   BASIL   PROSCIUTTO (2)	<b>8.8</b>
<b>PANE CON SALSA DI AGLIO</b> BREAD   GARLIC AIOLI	<b>3.7</b>
<b>PANE AL POMODORO</b> BREAD   TOMATO PESTO	<b>4</b>

## INSALATA

<b>CAPRESE</b> BUFFALO MOZZARELLA   TOMATO   BASIL	<b>14.5</b>
<b>CAESAR</b> CHICKEN   PARMIGIANO   ROMAINE LETTUCE	<b>14.5</b>
<b>PESCE</b> GRILLED TUNA   SHRIMPS   MARINATED ANJOVIS	<b>16.5</b>

\*all salads are served with bread

## ANTIPASTI

<b>ANTIPASTI IL BACARO</b> COLD SELECTION OF FISH-, MEAT AND VEGETARIAN BITES	<b>22</b>
<b>AFFETTATI MISTI</b> SELECTION OF ITALIAN DELI MEATS	<b>19.5</b>
<b>TAGLIERE DI FORMAGGIO</b> SELECTION OF ITALIAN CHEESES	<b>19.5</b>

\***cicchetti** (chi-KE-tee)

small bites from Venice which are meant to be shared

# C I C C H E T T I

## C A R N E

<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> AIRDRIED PROSCIUTTO HAM	<b>9</b>
<b>CARPACCIO CIPRIANI</b> THE ORIGINAL CARPACCIO FROM HARRY'S BAR IN VENICE	<b>11.4</b>
<b>VITELLO TONNATO</b> VEAL   TUNA SAUCE	<b>12.4</b>
<b>POLPETTE DI VITTELLO DELLA NONNA</b> VEAL MEATBALLS   TOMATO SAUCE (3)	<b>6</b>
<b>ARROSTICINI</b> 8 SKEWERS   LAMB AND SHEEP	<b>13</b>
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> BEEF TENDERLOIN   RUCOLA   PARMIGIANO	<b>16.5</b>
<b>OSSIBUCHI ALLA MILANESE</b> STEWED VEAL IN TOMATO SAUCE	<b>14.5</b>

## P E S C E

<b>BACCALÀ MANTECATO</b> WHIPPED CODMOUSSE SERVED WITH CROSTINI	<b>7.3</b>
<b>SARDE IN SAOR</b> SARDINES   VENETIAN STYLE (SWEET/SOUR)	<b>10.5</b>
<b>PEPERONI MARINATI CON ACCIUGHE</b> GRILLED PEPPERS   ANJOVIS   BUFFELMOZZARELLA	<b>8.5</b>
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> SMOKED SALMON   RED BEETROOT   FENNEL SALAD	<b>12.5</b>
<b>SPIEDINI DI GAMBERI</b> SKEWERS   GAMBA'S (2)	<b>7</b>
<b>PATATE E POLPO</b> OCTOPUS   POTATO   VENETIAN STYLE	<b>10.5</b>
<b>TONNO ALLA PESTO DI TRAPANESE</b> GRILLED TUNA   TOMATO PESTO	<b>15.5</b>

## V E G E T A R I A N O

<b>PARMIGIANO CON MIELE</b> TWO YEAR AGED PARMIGIANO   HONEY	<b>7.5</b>
<b>BELLA DE CERIGNOLA</b> BEST OLIVES OF ITALY (WITH A PIT)	<b>4.9</b>
<b>OLIVE ALL'AGLIO</b> MARINATED GARLIC OLIVES	<b>4.2</b>
<b>TARTARE DI CARCIOFI</b> ARTICHOKE TARTAR   LEMON MAYO	<b>10.5</b>
<b>VERDURE MISTE AL FORNO</b> ASSORTMENT OF GRILLED VEGETABLES	<b>7.8</b>
<b>PATATE AL FORNO</b> OVEN GRILLED POTATOES	<b>4.9</b>

# SPECIALI SETTIMANALI

<b>INSALATA DI SPECK E FUNGHI</b> SPECK   GROTCHAMPIGNONS   SPINAZIE	<b>10.5</b>
<b>BURRATA CON PORRI BRASATI</b> GESTOOFDE PREI   MOSTERD BROODKRUIM   TIJM	<b>14.5</b>
<b>CAVOLFIORI ROMANESCHI GRATINATI</b> ROMANESCO BLOEMKOOL   ROOM   PARMIGIANO REGGIANO	<b>7.5</b>
<b>FILETTO DI BRANZINO CON FUNGHI</b> ZEEBAARS FILET   GEMIXTE CHAMPIGNONS   WITTE WIJN	<b>13</b>
<b>CONIGLIO IN AGRODOLCE ALLA SICILIANA</b> KONIJNENBOUT   ZOET/ZUUR   PIJNBOOMPIT	<b>12</b>
<b>CANNOLI SICILIANI</b> SICILIAANS KOEKJE   RICOTTA   PISTACHE	<b>6</b>

## PASTA

<b>SPAGHETTI CON AGLIO E OLIO</b> SPAGHETTI   KNOFLOOK   OLIE	<b>10.4</b>
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> DE KLASSIEKER ONDER DE PASTA'S	<b>11.9</b>
<b>PASTA DELLA SETTIMANA</b> WISSELENDE PASTA VAN DE WEEK	<b>14.5</b>
<b>SPAGHETTI ALLE COZZE</b> MOSSELEN   TOMATEN SAUS   WITTE WIJN	<b>16</b>
<b>SPAGHETTI ARRABBIATA E GAMBERI</b> GAMBA'S   PITTIGE TOMATENSAUS	<b>15</b>
<b>PASTA AL POMODORO</b> SPAGHETTI   TOMATENSAUS   BUFFELMOZZARELLA	<b>13.5</b>
<b>PASTA AL RAGÙ CINGHIALE</b> PAPPARDELLE   WILDZWIJN RAGOUT	<b>13.5</b>

# CICCHETTI

## DOLCI

<b>SEMIFREDDO CON NUTELLA</b> FROZEN MOUSSE   NUTELLA	6
<b>CREMA DI CIOCCOLATO</b> CHOCOLATE MOUSSE   PURE CHOCOLATE	6
<b>PANNA COTTA</b> COOKED CREAM   RED FRUIT	6
<b>SORBETTO DELLA FRAGOLE</b> STRAWBERRIES   SORBET	6
<b>FORMAGGIO MISTI MEDIO</b> ASSORTMENT OF ITALIAN CHEESES (SMALL)	10.5
<b>TIRAMISU</b> MASCARPONE   SAVOIARDI   CACAO	6
<b>CAFFÉ ITALIANO</b> COFFEE   AMARETTO   WHIPPED CREAM	8.5
<b>CAFFÉ IRLANDESE</b> COFFEE   WHISKEY   WHIPPED CREAM	8.5
<b>CAFFÉ ESPAGNOL</b> COFFEE   TIA MARIA   WHIPPED CREAM	8.5
<b>CAFFÉ ROMAGNA</b> COFFEE   BRANDY   WHIPPED CREAM	8.5

## GRAPPA

<b>GRAPPA DELLA CASA</b> OUR BARREL AGED GRAPPA	6.5
<b>BAROLO-QUAGLIA</b> 100% NEBBIOLO   2 YEARS AGED	7.5
<b>BERTA BIMBA</b> BERTA SELECTIE   NO BARREL AGING	8.5
<b>BERTA ELISI</b> BARBERA   NEBBIOLO   2 YEARS AGED	9.5
<b>BERTA DILIDIA</b> BARBERA   MOSCATO   3 YEARS AGEN ON MARSALA BARRELS	13.5

## VINI DA DESSERT

<b>LA TUNELLA   VERDUZZO (GLAS)</b> 100% VERDUZZO	6
<b>MADRIGALE   PRIMITIVO DOLCE NATURALE (GLAS)</b> 100% PRIMITIVO (RED DESSERT WINE)	7
<b>DONNAFUGATA   BEN RYE (HALF FLESJE)</b> PASSITO DE PANTELLERIA 100% ZIBIBIO	34.5