

# SPECIALI SETTIMANALI

## WEEKSPECIALS

<b>BURRATA CON ZUCCA GRIGLIATA</b> burrata   geroosterde pompoen	16.5
<b>FAGIOLI CON PROSCIUTTO E PARMIGIANO</b> boontjes   prosciutto   Parmezaanse kaas	10.5
<b>FARAONA ALLA CACCHIATORE</b> parelhoen   krachtige 'jagersaus'	13.5
<b>COTECHINO E LENTICCHIE</b> varkensworst   linzen salade   mosterd	14.5
<b>FEGATO ALLE VENEZIANA</b> kalfslever   Venetiaanse wijze   crostini	15.5
<b>CACCIUCCO ALLA LIVORNESE</b> visstoofpotje	15.5
<b>CEASAR SALAD (TOT 17.00 UUR)</b> romeinse sla   kippendijen   ansjovis   croutons   Parmezaanse kaas   brood	16.5
<b>ARANCINI (VANAF 17:00)</b> risottoballetjes   gefrituurd   dagwisselend	8.9

## PASTA

<b>CASARECCE ALFREDO E PANCETTA (TOT 17.00 UUR)</b> buikspek   roomsaus   Parmezaan	14.5
<b>SPAGHETTI DIAVOLE (TOT 17.00 UUR)</b> scampi   tomatensaus   pikant	17.5
<b>SPAGHETTI CON AGLIO E OLIO</b> knoflook   olie	11.9
<b>TAGLIATELLE BOLOGNESE</b> de klassieker   ragù	13.9
<b>TAGLIATELLE AL POMODORO</b> tomatensaus   buffelmozzarella	13.9
<b>GNOCCHI CON SALSIA GORGONZOLA</b> gnocchi   gorgonzola saus	14.5
<b>RAVIOLI DELLA CASA</b> dagwisselend	15.5
<b>SPAGHETTI COZZE</b> tomatensaus   mosselen	17.5

# CARTE BLANCHE

## MENU DELLO CHEF

<b>MENÙ A SORPRESA</b> verrassingsmenu   3 gangen   v.a. 2 personen   per tafel bestellen	<b>P.P. 47.5</b>
---	------------------

### 1° ANTIPASTI

diverse voorgerechten

### 2° PRIMI CON CONTORNI

hoofdgerechten | bijgerechten

### 3° DOLCI

desserts

# CICCHETTI

Onze kaart bestaat uit kleine hapjes (cicchetti) om samen te delen. Bestel samen in meerdere rondes; we serveren geen voor- of hoofdgerechten.

## VEGETARIANO

<b>PANE CON SALSA DI AGLIO</b> brood   knoflooksaus	4.6
<b>PANE AL POMODORO</b> brood   tomatenpesto	4.9
<b>BRUSCHETTA AL POMODORO</b> tomaat   basilicum (2)	8.2
<b>OLIVE ALL'AGLIO</b> gemarkerde knoflookolijven	4.6
<b>BELLA DI CERIGNOLA</b> de beste olijven van Italië met pit	5.4
<b>TARTARE DI CARCIOFI</b> tartaar artisjok   citroenmayo   crostini	12.5
<b>BARBABIETOLA CON FORMAGGIO DI CAPRA</b> tartaar rode biet   geitenkaas   crostini	13.5
<b>INSALATA CAPRESE</b> buffelmozzarella   tomaat   basilicum	8.6
<b>INSALATA VERDE PICCOLO</b> groene sla   rode ui   Parmezaanse kaas	6.8
<b>PARMIGIANO CON MIELE</b> twee jaar oude Parmezaanse kaas   honing	9.2
<b>CAPONATA</b> Siciliaanse groenten   lauwwarm	9.5
<b>VERDURE MISTE AL FORNO</b> gegrilde groenten   oven	9.3
<b>PATATE CON ROSMARINO</b> aardappeltjes   rozemarijn   oven	5.7
<b>FUNGHI AL FONTINA</b> champignons   fontina kaas   marsala	7.9
<b>ZUCCHINI FRITTI (VANAF 17:00)</b> gefrituurde courgette   Parmezaanse kaas	9.5
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> aubergine   Parmezaanse kaas   tomatensaus	15.5

## CARNE

<b>BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO</b> tomaat   basilicum   prosciutto (2)	9.8
<b>TAGLIERE DI PROSCIUTTO E MOZZARELLA</b> prosciutto   mozzarella   brood	17.9
<b>AFFETTATI MISTI</b> diverse Italiaanse vleeswaren   brood	19.5
<b>SALUMI E FORMAGGI MISTI</b> diverse Italiaanse vleeswaren & kazen   brood	21.5

# CICCHETTI

## CARNE

<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> luchtgedroogde ham	<b>10.5</b>
<b>FEGATINI TOSCANI</b> kippenleverpaté   uiencompote   crostini	<b>9.5</b>
<b>CARPACCIO CIPRIANI</b> rundercarpaccio   Harry's bar	<b>13.2</b>
<b>VITELLO TONNATO</b> koud kalfsvlees   tonijnsaus	<b>13.8</b>
<b>POLPETTE DELLA NONNA</b> kalfs- en varkensgehaktballetjes   tomatensaus(3)	<b>8.3</b>
<b>EMILIA ROMAGNA BURGER</b> hamburgertje   Massimo Bottura style	<b>9.3</b>
<b>COSTATA DI VITELLO AL PEPE VERDE</b> kalfsentrecote   pepersaus	<b>18.5</b>
<b>POLLO ALL'AGLIO</b> kippendijen   tomaat   knoflook   oregano	<b>8.5</b>
<b>ARROSTICINI</b> spiesjes   lams- en schapenvlees (8)	<b>13.8</b>
<b>OSSIBUCHI ALLA MILANESE</b> gestoofd kalfsvlees   tomatensaus   aardappeltjes	<b>16.5</b>
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> ossenhaas   rucola   balsamico   Parmezaanse kaas	<b>20.5</b>

## PESCE

<b>ANTIPASTI VENEZIANI</b> diverse koude vis gerechtjes   brood	<b>23.5</b>
<b>ACCIUGHE MARINATE</b> gemarineerde ansjovis	<b>6.9</b>
<b>BACCALA MANTECATO</b> stokvis crème   crostini	<b>8.5</b>
<b>PEPERONI MARINATI CON ACCIUGHE</b> gegrilde paprika   ansjovis   buffelmozzarella	<b>9.7</b>
<b>SCAMPI IN SAOR ALLA VENEZIANA</b> scampi   Venetiaanse wijze	<b>12.6</b>
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> gerookte zalm   rode biet   venkelsalade	<b>13.9</b>
<b>SPIEDINI DI GAMBERI</b> spiesjes   gamba (2)	<b>9</b>
<b>SARDINE FRITTE (VANAF 17:00)</b> gefrituurde sardientjes	<b>9</b>
<b>CALAMARI FRITTI (VANAF 17:00)</b> gefrituurde inktvisringen	<b>9.9</b>
<b>ORATA CON PATATE E POMODORINI</b> dorade   aardappel   trostomaat	<b>14.5</b>
<b>PATATE E POLPO</b> octopus   aardappel   Venetiaanse wijze	<b>15.5</b>

# DOLCI

<b>SEMIFREDDO CON NUTELLA</b> bevoren mousse   Nutella	7
<b>CREMA DI CIOCCOLATO</b> chocolade mousse   pure chocolade	7
<b>TIRAMISU</b> mascarpone   Savoiard   cacao	7
<b>PANNA COTTA</b> gekookte room   rood fruit	7
<b>SORBETTO DELLA FRAGOLE</b> sorbet   op basis van aardbeien	7
<b>CANNOLI SICILIANI</b> Siciliaans koekje   ricotta   pistache	7
<b>FORMAGGIO MISTI MEDIO</b> klein Italiaans kaasplankje   brood	12



# CAFFÉ

<b>CAFFÉ LUNGO, ESPRESSO</b>	3.3
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	3.5
<b>CAPPUCCINO</b>	3.7
<b>LATTE MACCHIATO, CAFFÉ LATTE</b>	3.8
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	4.4
<b>ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO</b>	4.6
<b>THEE</b>	3.3
<b>VERSE MUNTTHEE</b>	4

# SPECIALI

<b>CAFFÉ ITALIANO</b> koffie   Lazzaroni Amaretto   slagroom	9.5
<b>CAFFÉ IRLANDESE</b> koffie   Jameson Whiskey   slagroom	9.5
<b>CAFFÉ ESPAGNOL</b> koffie   Tia Maria   slagroom	9.5
<b>CAFFÉ ROMAGNA</b> koffie   Vecchia Romagna Brandy   slagroom	9.5

# VINI DESSERT

<b>LA TUNELLA, VERDUZZO</b> Verduzzo	6.5		
<b>MADRIGALE, PRIMITIVO DOLCE NATUREL</b> Primitivo	7.5		
<b>DONNAFUGATA, BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA</b> Zibibio	42.5		



# APERITIVO

<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol   frizzante   bruiswater	<b>6.9</b>
<b>HUGO</b> vlierbessenbloesem   frizzante   limoen   munt	<b>7.7</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> limoncello   frizzante   bruiswater	<b>7.9</b>
<b>CEDRO SPRITZ</b> acqua di cedro   frizzante   bruiswater	<b>8.5</b>
<b>CAMPARI SPRITZ</b> Campari   frizzante   bruiswater	<b>8.5</b>
<b>CARPANO ANTICA FORMULA</b> De originele vermouthe uit 1786!	<b>8</b>
<b>NEGRONI</b> Campari   rode vermouthe   gin	<b>9.5</b>

## NON ALCOHOLICO

<b>CRODINO</b>	<b>5</b>
<b>APEROL SPRITZ 0.0%</b>	<b>5.5</b>
<b>HUGO 0.0%</b>	<b>5.5</b>
<b>GIN &amp; TONIC 0.0%</b>	<b>11.5</b>
<b>MORETTI 0.0</b>	<b>4.5</b>
<b>BRAND WEIZEN 0.0</b>	<b>5</b>

# BOLLICINI

<b>PROSECCO, CIELO</b>	 <b>6.5</b>	 <b>35</b>
<b>PROSECCO, BEPIN DE ETO</b>		<b>38.5</b>
<b>ROSÉ PROSECCO, BEPIN DE ETO</b>		<b>36.5</b>
<b>FRANCIACORTA, MONZIO CAMPAGNONI</b>		<b>54.5</b>
Pinot Nero   Chardonnay		
<b>CHAMPAGNE, MOËT &amp; CHANDON</b>		<b>84.5</b>
Pinot Noir   Pinot Meunier   Chardonnay		

# GIN & TONIC

<b>BOTTEGA BACUR (IT)</b> aroma's van citroen en sinaasappel	<b>12.5</b>
<b>POLI MARCONI (IT)</b> aroma's van jeneverbes en munt	<b>12.5</b>
<b>BOMBAY SAPPHIRE (UK)</b> zachte gin van 10 kruiden	<b>11.5</b>
<b>HENDRICK'S (UK)</b> aroma's van komkommer en rozen	<b>13.5</b>

# DIGESTIVO

<b>LIMONCELLO</b>	5.5
<b>SAMBUCA</b>	5.5
<b>AMARETTO</b>	5.5
<b>ACQUA DI CEDRO</b>	6.5
blanke limoncello op basis van grappa	
<b>DIVERSE BUITENLANDS GEDESTILLEERD</b>	V.A. 6.5

## AMARO

Bitterzoete Italiaanse kruidenlikeur, perfect om de avond mee af te sluiten. Uit ons ruime assortiment zijn dit onze populairste amaro's.

<b>AMARO MONTENEGRO</b>	6
bitterzoet   Bologna	
<b>AVERNA</b>	6
zoet   Sicilië   hints van sinaasappel	
<b>AMARO DEL CAPO</b>	6
kruidig   Calabrie   hints van zoethout	
<b>RAMAZOTTI</b>	6
zoetzuur-bitter   Milaan	
<b>FERNET BRANCA</b>	6
droog   Milaan   hints van mint en kruiden	

## GRAPPA

<b>GRAPPA DELLA CASA</b>	7
onze huisgrappa	
<b>BERTA BIMBA</b>	9
Berta selectie   geen houtlagering	
<b>BAROLO GRAPPA</b>	9.5
100% Nebbiolo   1,5 jaar   houtgelagerd	
<b>NONINO CHARDONNAY BARRIQUE</b>	10.5
Chardonnay   1 jaar   houtgelagerd	
<b>NONINO ANTICA CUVEE 5 YEARS</b>	14.5
Cabernet Sauvignon   Merlot   Refosco   5 jaar   houtgelagerd	

# BEVANDA

## BIRRE

<b>MORETTI 0.25</b>	4.2
<b>BIRRA BACARO 0.30</b>	5.5
Venetiaans blond	
<b>AFFLIGEM TRIPLE 0.30</b>	6
<b>BRAND WEIZEN 0.30</b>	5.5
<b>KRIEK 0.30</b>	5.5

## BIBITA

<b>COCA COLA (ZERO), FANTA, SPRITE</b>	3.3
<b>BITTER LEMON, GINGER ALE, ICE TEA (GREEN)</b>	3.4
<b>SAN PELLEGRINO ARRANCIATA   ROSSA, TONIC</b>	4
<b>SAN PELLEGRINO   AQUA PANNA 0.75ML</b>	6.5