



## ANTIPASTI

**SFORMATINO DI ZUCCA**  €23,00

Sformatino di zucca | Gorgonzola Piccante | Crumble di Noci Pecan  
*Hartige pompoenflan | Gorgonzola Piccante | Pecannotencrumble*  
Pumpkin savoury flan | Gorgonzola Piccante | Pecan crumble

**BURRATA** *Ask for the vegetarian option* €23,00

Burrata | Pesto di pistacchio | Mortadella  
*Burrata | Pistache pesto | Mortadella*  
Burrata | Pistachio pesto | Mortadella

**POLPO E TONNO** €27,00

Tempura di Polpo | Tonno grigliato | Aglio nero  
*Tempura gefrituurde octopus | Gegrilde tonijn | Zwarte knoflook*  
Tempura fried octopus | Grilled tuna | Black garlic

**GAMBERI ALL'ARRABBIATA** €25,00

Gamberi Selvatici | Salsa all'arrabbiata  
*Wilde gamba's | Pittige tomatensaus met chilipeper en knoflook*  
Wild prawns | Spicy tomato sauce with chili pepper and garlic

**VITELLO TONNATO** €26,00

Vitello | Salsa tonnata | Acciughe | Demi-glacé | Capperi Fritti  
*Kalfmuis | Tonijnsaus | Demi-glacé | Ansjovis | Gefrituurde kappertjes*  
Veal | Tuna sauce | Demi-glacé | Anchovies | Fried capers

**SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI** €25,00

*Italiaanse Kaasselectie*  
Selection of Italian Cheeses  
*Toev. Salumi + €18,00*



## PRIMI PIATTI

|                                                                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>RISOTTO ALLE CIME DI RAPA E ACCIUGHE</b>                                                                           | €26,00 |
| Risotto   Cime Di Rapa   Acciughe del Cantabrico   Burrata   Taralli pugliesi                                         |        |
| <i>Risotto   Raapstelen   Cantabrische ansjovis   Burrata   Taralli uit Puglia</i>                                    |        |
| Risotto   Broccoli rabe   Cantabrico anchovies   Burrata   Taralli from Puglia                                        |        |
| <b>TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI</b>  | €26,00 |
| Tagliolini   Funghi Porcini   Grana Padano                                                                            |        |
| <i>Tagliolini   Eekhoorntjesbrood   Grana Padano</i>                                                                  |        |
| Tagliolini   Porcini mushroom   Grana Padano                                                                          |        |
| <b>TAGLIOLINI AL TARTUFO</b>       | €31,00 |
| Tagliolini   Tartufo Nero   Grana Padano                                                                              |        |
| <i>Tagliolini   Zwarte truffel   Grana Padano</i>                                                                     |        |
| Tagliolini   Black truffle   Grana Padano                                                                             |        |
| <b>LINGUINE ALL'ASTICE</b>                                                                                            | €37,50 |
| Linguine   Astice   Gamberi e Scampi   Prezzemolo                                                                     |        |
| <i>Linguine   Kreeft   Garnalen en langoustine   Peterselie</i>                                                       |        |
| Linguine   Lobster   Shrimps and langoustines   Parsley                                                               |        |
| <b>PAPPARDELLE AL CINGHIALE</b>                                                                                       | €26,00 |
| Pappardelle   Ragu di Cinghiale   Olive taggiasche                                                                    |        |
| <i>Pappardelle   Wild zwijn ragu   Taggiasche olijven</i>                                                             |        |
| Pappardelle   Wild boar ragu   Taggiasca olives                                                                       |        |
| <b>TARTUFO FRESCO (10 GR.)</b>                                                                                        | €18,00 |
| <b>VERSE ZWARTE TRUFFEL</b>                                                                                           |        |
| <b>FRESH BLACK TRUFFLE</b>                                                                                            |        |



## SECONDI PIATTI

### MEDAGLIONE DI LENTICCHIE €27,00

Lenticchie | Cavolfiore | Yogurt vegano al Peperone Rosso

*Medaillons van linzen | Bloemkool | Plantaardige yoghurt met rode paprika*

Lentil medallions | Cauliflower | Vegan yoghurt with red peppers

### RANA PESCATRICE €36,00

Rana Pescatrice | Cavolfiore | Cavolo nero | Guanciale | Demi-Glace di pesce

*Zeeduivel | Bloemkool | Cavolo nero | Guanciale | Demi-Glace van vis*

Monkfish | Cauliflower | Cavolo nero | Guanciale | Fish demi-glace

### SOGLIOLA ALLA MUGNAIA (~350gr) €40,00

Sogliola | Vino Bianco | Limone | Patate e Spinaci

*Verse zeetong | Witte wijn | Citroen | Aardappelen en spinazie*

Sole fish | White wine | Lemon | Potatoes and spinach

### AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO €36,50

Agnello | Senape | Crema di topinambur | Carciofi e patate

*Lamskotelet | Mosterd | Crème van aardpeer | Aardappel en artisjok*

Lamb chops | Mustard | Topinambur cream | Potato and artichoke

### FILETTO DI MANZO €38,00

Filetto | Marsala | Radicchio al Primitivo | Patate Dolci

*Ossenhaas | Marsala | Radicchio met Primitivo wijn | Zoete aardappel*

Beef tenderloin | Marsala | Radicchio with Primitivo wine | Sweet potato

### LA GRIGLIA (~1Kg) €120,00

Costata di fassona Piemontese | Demi-Glace | Patate e Spinaci

*Fassona Piemontese Prime Rib | Aardappelen en spinazie*

Fassona Piemontese Cote de Boeuf | Potatoes and spinach

## CONTORNI

PASTA ALL'ARRABBIATA 60GR. €13,00

INSALATA MISTA €5,50

ROASTED POTATOES €7,00

SAUTÉED SPINACH €7,00



# DOLCI

## **SGROPPINO** €12,00

Sorbetto al Limone | Prosecco | Vodka

*Citroensorbet | Prosecco | Vodka*

Lemon Sorbet | Prosecco | Vodka

## **TIRAMISU** €14,50

*Authentiek Italiaanse recept*

Traditional Italian recipe

## **TARTELLETTA AL CACAO** €14,50

Tartelletta | Lamponi | Cioccolato Bianco | Vaniglia

*Cacao tartelette | Frambozen | Witte chocolade | Vanille*

Cacao tartlet | Raspberry | White chocolate | Vanilla

## **CIOCCOLATO E PERE** €15,00

Mousse al cioccolato | Pere | Nocciole

*Chocolademousse | Peren | Hazelnoten*

Chocolate mousse | Pear | Hazelnuts

## **DESSERT DELLO CHEF** €14,50

*Vraag ons bediening voor onze dessert van de dag*

Ask our staff for our dessert of the day

## **SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI** €25,00

*Italiaanse Kaasselectie*

Selection of Italian Cheeses



## COCKTAILS

|                                                                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>ESPRESSO MARTINI</b><br><i>Ketel vodka   Kahlua   Espresso</i>                                            | €15,00 |
| <b>NEGRONI</b><br><i>Monkey 47   Campari   Vermouth</i>                                                      | €16,00 |
| <b>LIGURIAN GIN TONIC</b><br><i>Gin Taggiasco   Three Cents Dry Tonic   Citroen   Spijs</i>                  | €14,00 |
| <b>ITALIAN GIN TONIC</b><br><i>Gin Gil The Authentic Rural   Lurisia Acqua Tonica   Rozemarijn   Citroen</i> | €12,00 |

## VINI DOLCI

|                                                                                         | 8 cl.  | Bottle |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>MOSCATO D'ASTI SOURGAL DOCG</b><br><i>Elio Perrone (0,750 ml) 2025</i>               | €7,00  | €25,00 |
| <b>BIGARO (Brachetto, Moscato)</b><br><i>Elio Perrone (0,750 ml) 2025</i>               | €8,00  | €35,00 |
| <b>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC</b><br><i>Bolla (0,500 ml) 2021</i>                   | €10,50 | €50,00 |
| <b>COMTESS SANCT VALENTIN ALTO ADIGE DOC</b><br><i>St. Michel Eppan (0,375 ml) 2023</i> | €25,00 | €90,00 |

## DIGESTIVI

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| <b>LIMONCELLO DI SORRENTO</b>             | €7,00 |
| <b>SAMBUCA MOLINARI</b>                   | €8,00 |
| <b>SANTA MARIA AL MONTE AMARETTO</b>      | €8,00 |
| <b>VECCHIO AMARO DEL CAPO</b>             | €8,00 |
| <b>AMARO MONTENEGRO</b>                   | €8,00 |
| <b>LIQUORE JEFFERSON AMARO IMPORTANTE</b> | €8,00 |

## GRAPPA

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| <b>GRAPPA DI MOSCATO</b>        | €9,00  |
| <b>GRAPPA DI BAROLO</b>         | €12,00 |
| <b>GRAPPA DI BAROLO CANNUBI</b> | €16,00 |

*Ask our Staff to guide you through our bar collection*