

Gli Stuzzichini

Prijs per persoon

Antipasti misti 8,50
*5 verschillende kleine hapjes
uit onze culinaire traditie*

Antipasti

vegetariani 8,50
Mag ook vegetarisch!

**Tagliere salumi e
formaggi** 10,00

*Een selectie van onze bio en
slow-food vleeswaren en kazen*

Le Insalate

Bufala 8,00
*Buffelmozzarella en
verse tomaatjes*

Mista 6,00
Gemengde bladsla

Tartufo 8,00
*Bladsla, gekookte eieren,
paddenstoelen en truffeldressing*

Burrata 10,00
*Burrata (traditionele romige
mozzarella) met gegrilde aubergine
en gedroogde tomaten*

Le Zuppe

Tomaten soep 7,00
Verse tomaten crème

Pompoen soep 7,00
Pompoen crème

Minestrone 7,00
Verse groentensoep

I Classici

Lasagne della casa 14,00
Lamsgehakt, verschillende kazen

Ravioli della casa 14,00
*Deegkussentjes met groenten en
ricotta*

Parmigiana di melanzane 14,00
Ovenschotel met aubergine

Pasta alla crudaiola 12,50
*Rucola, verse tomaatjes en
geitenkaas*

Spaghetti AOP 12,50
Knoflook, rode pepers en olie

Trek in vlees...

Scaloppine al gorgonzola	16,50
<i>Kalfsvlees in witte wijn gebakken met een romige saus van gorgonzola en paddestoelen</i>	
Agnello con le patate al forno	16,50
<i>Lamshaas uit de oven bereid met aardappelen en roosmarijn</i>	
Braciolette	17,50
<i>Pittige rundvleesrolletjes in tomatensaus en gestoofde groenten</i>	
Specialita' del giorno / Vleesgerecht van de dag	
<i>Even vragen ...</i>	

Trek in vis...

Orata all 'acqua pazza	17,50
<i>Doradefilet uit de oven bereid met mediterrane kruiden</i>	
Gamberoni saltati al vino bianco	17,50
<i>King prawns in witte wijn gebakken met verse knoflook, rode pepers en tomaatjes</i>	
Pesce del giorno / Vis van de dag	
<i>Even vragen ...</i>	

I Dolci

Tiramisu'	5,50
<i>De bekendste opwinding</i>	
Torta al limone	5,50
<i>Citroentaart</i>	
Seadas	5,50
<i>Gevuld kussentje met zoete kaas, citroen en belegd met honing</i>	