

Antipasti

Tartare di manzo marinato Tartaar van gemarineerd rundvlees met kwarteleitjes en chips van Parmezaan	20
Vitello tonnato Slow cooked kalfsvlees met een frisse, homemade saus van tonijn	19
Parmigiana di melanzane (180 gr.) Gefrituurde aubergine met tomatensaus, buffel mozzarella & Parmezaan	14
Burrata con zucca & mandorle Burrata met gemarineerde pompoen & amandelschaafsel	18
Tagliere rustico con burratina di bufala Burrata met verschillende Italiaanse worstjes & ham, geserveerd met Sardijns flatbread	19,5
Bruschette e crostini misti Verschillende bruschette & crostini (4 stuks)	16
Souté di vongole veraci Venusschelpen gebakken met knoflook, olijfolie & een vleugje citroen	21
Tartare di branzino Tartaar van zeebaars met een frisse citrussalade	22
Insalata autunnale Lauwarme salade met zoetzuur gemarineerde seizoensgroenten	16
Zuppa del giorno Soep van de dag	dagprijs
Pane con tapenade e burro alle erbe Brood met huisgemaakte tapenade van zwarte olijven en huisgemaakte kruidenboter	6,5
Parmigiano e olive Olijven & Parmezaan	6,5

Primi

Pasta al Parmigiano	24
Verse pasta geflambeerd in een Parmezaanse kaas met een saus van S. Marzano tomaten en bospaddestoelen (volgens familierecept!)	
Rigatoni al ragù di manzo e crema di Parmigiano	19
Rigatoni met een ragout van rund & crème van Parmezaan	
Ravioli vegani tartufati	21
Vegan ravioli gevuld met aardappel, paddestoelen met een saus van vegan kaas, verse truffel & notenkruimels	
Fusillo napoletano	20
Fusilli met een ragout van Italiaanse gekruide worst met een schuim van schapenkaas	
Ravioli carbonara	22
Ravioli gevuld met spinazie & ricotta, krokante stukjes guanciale (varkenswang) geserveerd met gepasteuriseerd eigeel	
Spaghetti vongole veraci	22
Spaghetti met gebakken venusschelpen & tomaatjes van de Vesuvius	
Risotto alla zucca e crema di provolone	22
Risotto met pompoen, provolone crème, noten & rozemarijn olie	

Secondi

Filetto di manzo con salsa al vin brulé	29
Slow cooked ossenhaas met een rode wijnsaus	
Tagliata di manzo	27
Gesneden rib eye van de grill, geserveerd met rucola, Parmezaan en honingtomaatjes van de Vesuvius	
Polletto alle erbe	24
Slow cooked piepkuiken in een homemade marinade van van citroen, honing & Italiaanse kruiden	
Vitello alla Vernaccia di San Gimignano	25
Gebakken kalfslende met een gebonden saus van San Gimignano (witte) wijn & salie	
U.S.A. prime rib (350 gr.)	52
Prachtige Amerikaanse prime rib, geserveerd in een lavasteen pannetje met maldon zeezout & zelfgemaakte kruidenboter	
Orata in crosta di sale	32
Dorade uit de oven in een korst van zeezout	
Polipo in crosta di pane con crema di cavolfiore	27
Gepaneerde octopus met een crème van bloemkool & granaatappelpitjes	
Misto di pesce all' Amalfitana (2 persone)	58
Mooi assortiment aan zeevruchten uit de Amalfi kust (per 2 personen)	
Parmigiana di melanzane (300 gr.)	21
Gefrituurde aubergine met tomatensaus, buffel mozzarella & Parmezaan	

Contorni

Patate al forno	5
Aardappeltjes met rozemarijn uit de oven	
Verdure in agrodolce	5
Seizoensgroenten, zoetzuur gemarineerd	
Spinaci selvatici	5
Gebakken, wilde spinazie met knoflook	
Asparagi al parmigiano	6,5
Asperges met Parmezaan	
Insalata verde	5
Frisse, groene salade	

Dolci

Gelato con zabaione	11
Vanille ijs met verse, warme saus van Marsala, eigeel en suiker	
Tiramisu	9
Crema brûlée	9
Delizia al limone	11
Gebakje met biscuit & een creme van citroen	
Mousse al cioccolato	9
Geserveerd met vers fruit	
Gelato (per bol)	2,50
Keuze uit vanille, chocolade, aardbei & citroen	
Sgroppino, glas	9
Sgroppino, karaf	45