

# Bites

*Bitterbal van Parmezaanse kaas* 🌿 (portie van 6) 8.75

Huisgemaakte bitterballetjes van 24 maanden gerijpte Parmigiano Reggiano, geserveerd met truffelmayonaise

*Arancini* 🌿 (portie van 4) 9.00

Huisgemaakte bitterbal gevuld met tomatenrisotto & huisgerookte mozzarella, geserveerd met basilicummayonaise

*Scampi al Aglio* 🌿 8.50

Verse scampi's in knoflookolie, met rode peper & peterselie

*Calamari Fritti* 9.00

Gefrituurde huisgemaakte inktvisringen in een krokant jasje, geserveerd met knoflookmayonaise

*Affettato* 🌿 9.50

Een aantal van de beste Italiaanse vleeswaren, dungseden

*Olive* 🌿 🌿 4.50

Huisgemaarineerde olijven uit de regio Taggia

*Pane* 🌿 🌿 6.00

Diverse soorten brood met twee huisgemaakte smeersels

🌿 Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen zo aangepast worden dat ze geschikt zijn voor vegetariërs

🌿 Deze gerechten zijn glutenvrij of kunnen aangepast worden naar een glutenvrije variant

# Shared Dining

## Italiaanse Proeverij van 3-gangen 🌿

Naast onze à la carte gerechten bieden we de shared dining aan. Gezellig met uw gezelschap genieten van Italiaanse gerechtjes naar invulling van de chef & gerelateerd aan de menukaart.

Het voorgerecht bestaat uit diverse Italiaanse hapjes om te delen. Het hoofdgerecht bestaat uit enkele warme Italiaanse gerechten. Als dessert serveren wij verschillende zoete lekkernijen. Uiteraard houden we rekening met allergieën of dieetwensen.

Alleen per gezelschap te bestellen, 39.50 per persoon

# Reis door Italië

## Verrassingsmenu van de Chef 🌿 🌾

Heeft u ook altijd zo'n moeite met kiezen & vindt u alles lekker? Laat u dan verrassen door de chef met een verrassingsmenu. Uiteraard houden we rekening met allergieën of dieetwensen.

<i>Mona Lisa</i> <b>3-gangen</b>	38.00
Bijpassend wijnarrangement	15.00
<i>Michelangelo</i> <b>4-gangen</b>	44.50
Bijpassend wijnarrangement	19.00
<i>Da Vinci</i> <b>5-gangen</b>	49.50
Bijpassend wijnarrangement	22.00
<i>Menu Elefante</i>	75.00

(alleen per tafel te bestellen tot 20:00 uur)  
Maak uw reis door Italië compleet met een aperitief bij ontvangst, 2 amuses van de chef & een 5-gangen diner met bijpassende wijnen & een fles mineraalwater.

Bovenstaande prijzen zijn per persoon.

- 🌿 Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen zo aangepast worden dat ze geschikt zijn voor vegetariërs
- 🌾 Deze gerechten zijn glutenvrij of kunnen aangepast worden naar een glutenvrije variant



# Antipasti

*Antipasto Misto* 🌿 🍷 15.00

Diverse kleine Italiaanse gerechtjes geserveerd op een plank  
Prijs per persoon

*Carpaccio* 🍷 13.50

Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, sla mesclun,  
pijnboompitten & Parmezaanse kaas

XXL 19.50

*Vitello Tonnato* 🍷 11.50

Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise & kappertjes

*Crème Brûlée al Gorgonzola* 🌿 🍷 12.50

Gorgonzolaroom met een gebrand laagje suiker, geserveerd met ons  
huisgemaakte walnotenbrood & vijgenjam

*Zuppa Caprese* 🌿 🍷 6.00

Huisgemaakte tomatensoep met mozzarella & verse basilicum

*Zuppa di Cipolle* 7.50

Huisgemaakte uiensoep, rijkelijk gevuld met gebakken uien, gehakt,  
tijm & rozemarijn, geserveerd met croutons van Parmezaanse kaas

*Crocchetta di Risotto  
con Zafferano e Scampi* 13.75

Huisgemaakt kroketje gevuld met een saffraanrisotto & scampi,  
geserveerd met citroenmayonaise & sla mesclun

🌿 Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen zo aangepast worden dat ze geschikt zijn voor vegetariërs

🍷 Deze gerechten zijn glutenvrij of kunnen aangepast worden naar een glutenvrije variant

# Primi

	Piccolo	Grande
<i>Spaghetti Aglio e Scampi</i> 🌿🌾 Verse spaghetti met gepelde scampi's, knoflook, peterselie, olijfolie & rode pepertjes	14.50	19.50
<i>Fiocchi Formaggio e Pere</i> 🌿 Buidelpasta gevuld met pecorino & blokjes peer, geserveerd met pijnboompitten & een saus van gorgonzola	14.50	19.50
<i>Trofie Cacio e Pepe</i> 🌿 Handgerolde pasta geserveerd met een saus van Pecorino Romano & zwarte peper	14.50	19.50
<i>Cannelloni Quattro Formaggio</i> 🌿 Pastarolletjes gevuld met een mengsel van 4 kazen, afgebakken met verse spinazie & pomodorijsaus	14.50	19.50
<i>Tagliatelle al Salmone Affumicato e Limoncello</i> 🌿 Tagliatelle met huisgerookte zalm, in een saus van citroen & limoncello	14.50	19.50
<i>Pasta e Carpaccio</i> 🌿🌾 Verse spaghetti met romige truffelsaus met daarop onze dingesneden ossenhaascarpaccio met truffelmayonaise, sla mesclun, pijnboompitten & Parmezaanse kaas		19.50
<b>Supplement:</b> <i>Kleine gemengde salade</i> Per persoon te bestellen		2.50

Vraag gerust naar de mogelijkheden buiten de kaart om voor kinderen

🌿 Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen zo aangepast worden dat ze geschikt zijn voor vegetariërs

🌾 Deze gerechten zijn glutenvrij of kunnen aangepast worden naar een glutenvrije variant



# Secondi

*Ciambotta con Merluzzo*  24.50  
Gebakken kabeljauwfilet met pomodorisaus en groentenstoof,  
met daarin o.a. aubergine, tomaat & aardappel

*Hamburger di Pollo Italiano*  19.50  
Focacciabroodje belegd met in Italiaanse kruiden gemarineerde kip,  
met rucola, gemarineerde pomodori, Parmezaan & basilicummayonaise,  
geserveerd met friet & mayonaise

*Stufato di Manzo* 24.50  
Stoofvlees van de chef, geserveerd in eigen jus met gepofte  
Aardappeltjes & geroosterde wintergroenten

*Medaglioni di Filetto di Manzo*  24.50  
Ossenhaasmedaillons, geserveerd met gepofte aardappeltjes,  
geroosterde wintergroenten & rode-wijnjus

*Bambini* (80 gram) 16.50

*Donna* (160 gram) 24.50

*Elefante* (240 gram) 29.50

*Mammut* (320 gram) 34.50


## Supplementen

Kleine gemengde salade 2.50

Peppersaus 2.50

Gebakken Gamba's 7.50

 Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen zo aangepast worden dat ze geschikt zijn voor vegetariërs

 Deze gerechten zijn glutenvrij of kunnen aangepast worden naar een glutenvrije variant

# Dolci

## Tiramisu

In koffie & Amaretto gemarineerde lange vingers met een luchtige mascarponecrème, afgemaakt met cacao

7.50

## Cannoli con Mousse al Cioccolato

Siciliaans koekrolletje gevuld met mousse van melkchocolade & witte chocolade-crunch

7.50

## Caffe Elefante

Kopje koffie of thee naar keuze, geserveerd met een glaasje huisgemaakte limoncello & friandise

9.75

## Biscotto dello Chef

Luchtig biscuit met amarena-kers, pistache & witte chocolade

8.50

## Panna Cotta alla Cannella

Zachte pudding met kaneelsmaak, geserveerd met stoofpeertjes & ambachtelijk stoofpeer-roomijs

7.75

## Gelato alla Nocciola

Hazelnootijs, hazelnootsiroop, nutella, slagroom & overgoten met espresso

8.00

## Una Scelta di Dolci Misti

Diverse kleine dessertgerechtjes

11.00

## Assortimento di Formaggi Italiani

Plankje met verschillende Italiaanse kaassoorten

12.00

# Huisgemaakte likeuren

## Limoncello

Citroenlikeur met Djeroek Poeroet


5.50

## Arancello

Citroen-sinaasappellikeur

5.50

 Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen zo aangepast worden dat ze geschikt zijn voor vegetariërs

 Deze gerechten zijn glutenvrij of kunnen aangepast worden naar een glutenvrije variant