

Bites

Palline di Parmigiano 🌿 (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

Olive alla Ascolana 🌿 (portie van 4) 8.00
Gefrituurde olijven omhuld met een gehaktmengsel & een krokant korstje

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, dungesneden

Olive 🌿 🌿 4.50
Huisgemarineerde 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> 3-gangen	38.00
Bijpassend wijnarrangement	15.00
<i>Michelangelo</i> 4-gangen	44.50
Bijpassend wijnarrangement	19.00
<i>Da Vinci</i> 5-gangen	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 🍷 12.50

Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise & kappertjes

Insalata di Uva con Burrata 🌿 🍷 12.00

Salade van geroosterde druiven, geserveerd met een romige burrata,
balsamico-siroop & gebrande hazelnootjes

Zuppa Caprese 🌿 🍷 6.75

Huisgemaakte tomatensoep met mozzarella & verse basilicum

Bruschetta Tonno e Peperoni 🍷 11.75

Ciabatta van de grill met een pikante tonijnsalade & gepofte paprika

Crocchetta di Risotto al Parmigiano 🌿 13.50

Huisgemaakt kroketje gevuld met Parmezaanse kaas-risotto,
geserveerd met mayonaise van zongedroogde tomaat & kletsoppen
van Parmezaanse kaas

Uovo Fritto 14.75

Gepocheerd & gefrituurd scharrelei met dungesneden Coppa di Parma &
truffel-bearnaisesaus

🌿 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>Cannelloni al Salmone Affumicato</i> Huisgemaakte pastarolletjes gevuld met gerookte zalm, roomkaas & citroen, geserveerd met spinazie & pomodorisaus	14.50	19.50
<i>Risotto Melanzane e Pomodoro</i> 🌿 🌾 Smeuïge auberginerisotto met pomodori, basilicum, Parmezaanse kaas & gerookte buffelmozzarella	14.50	19.50
<i>Pasta e Carpaccio</i> 🌿 🌾 Verse spaghetti met romige truffelsaus met daarop onze dungseden ossenhaascarpaccio met truffelmayonaise, sla mesclun, pijnboompitten & Parmezaanse kaas		19.50
Supplement Kleine gemengde salade		2.75

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

Pollo Fritto 20.75
Gefrituurde kippendijfilet met een krokant laagje van pijnboompitten, Parmezaanse kaas & broodkruimel, geserveerd met groentemelange & gepofte aardappeltjes

Pesce Spada alla Griglia 🌿 24.75
Gegrilde zwaardvisfilet geserveerd met citroensaus, gefrituurde kappertjes, groentemelange & gepofte aardappeltjes

Porchetta 🌿 22.50
Italiaans buikspek gegaard met o.a. salie, tijm, rozemarijn & knoflook, geserveerd met groentemelange & gepofte aardappeltjes

Gambero Rosso Gigante 🌿 24.75
In knoflook & boter gebakken reuzescampi, geserveerd met een gemengde salade & frietjes

Medaglioni di Filetto di Manzo 🌿
Ossenhaasmedaillons geserveerd met groentemelange, gepofte aardappeltjes & rode-wijnjus

Bambini (80 gram) 16.50

Donna (160 gram) 24.50

Elefante (240 gram) 29.50

Mammut (320 gram) 34.50

Supplementen

Gebakken scampi 8.50

Peppersaus 2.50

Kleine gemengde salade 2.75

Friet 3.50

🌿 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

Panna Cotta al Basilico

Zachte pudding met verse basilicumsmak, gecombineerd met lemoncurd & gekarameliseerde pijnboompitten

8.50

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

Mousse di Fragola

Luchtige aardbeienmousse met heerlijk fris basilicum-citroen sorbetijs

8.25

Semifreddo al Cioccolato Bianco

Huisgemaakte semifreddo met stukjes witte chocolade, geserveerd met gemarineerd rood fruit

8.75

Una Scelta di Dolci Misti

Diverse kleine dessertgerechtjes

11.00

Assortimento di Formaggi Italiani

Plankje met verschillende Italiaanse kaassoorten

12.00

Speciale likeuren

Limoncello

Huisgemaakte citroenlikeur

5.50

Arancello

Huisgemaakte citroen-sinaasappellikeur


5.50

Crema di Pistacchio

Romige pistache-likeur

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