



LUNCH

enkel 's middags en niet op zon- en feestdagen
uniquement le midi et pas le dimanche ni jours de fête

29 €

WARM BLADERDEEGJE • PEER • GORGONZOLA • PARMAHAM • NOTEN

Millefeuille • poire • gorgonzola • jambon de Parme • noix

Millefoglia • pere • gorgonzola • prosciutto di parma • nocciole

of • ou • o

SCHELPIERENSOEP • BRUSCHETTA • ROUILLE • PARMEZAAN

Soupe aux coquillages • bruschetta • rouille • parmesan

Zuppa di Molluschi • bruschetta • rouille • parmigiano



KABELJAUW • VENKEL • SPAGHETTI • PESTO VAN PISTACHENOOTJES

Cabillaud • fenouille • spaghetti • pesto aux pistaches

Merluzzo • finocchio • spaghetti • pesto al pistacchio

of • ou • o

TAGLIATA RUNDVLEES • PARMEZAANSCHILFERS • RUCOLA

Tagliata de boeuf tranché • Parmesan • roquette

Tagliata di manzo • Parmigiano • rucola

Geen wijzigingen mogelijk • Not possible to change • Aucun changement possible

MENU



MENU

45 €

VOORGERECHT NAAR KEUZE UIT DE KAART

ENTREE AU CHOIX A LA CARTE

STARTER AT YOUR OWN CHOICE FROM THE CARD

VORSPEISE NACH AUSWAHL AUS DER KARTE



HOOFDGERECHT NAAR KEUZE UIT DE KAART

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX A LA CARTE

MAIN DISH AT YOUR OWN CHOICE FROM THE CARD

HAUPTGERICHT NACH AUSWAHL AUS DER KARTE



DESSERT of KOFFIE

DESSERT ou CAFE

DESSERT or COFFEE

NACHSPEISE oder KAFFEE

Voorgerechten - entrées - starters		Hoofdgerechten - plats - main dishes	
ANTIPASTO MISTO ALL'ITALIANA (pifus vegg)	20,00 €	VERSE BOMBOLONE - BOSCHAMPIGNONS - ASCIUTTA - TRUFFEL	24,00 €
Affettati - formaggi - verdure grigliate - croquette al tartufo, ...		Bombolon vegetariani - funghi selvatici - ricotta - tartufo	
Charcuterie - fromages - légumes grillés - croquette truffée, ...		Bombolon végétariens - champignons sauvages - ricotta - truffe	
Cold cuts - cheese - grilled vegetables - truffle croquette, ...		Veggie bombolon - wild mushrooms - ricotta - truffle	
KIEMERELLEN LOMBARDA - TRUFFETTE - KRUIDEN - ROOM	20,00 €	ROOBBARDFILET - MOEUSELEN - PEUGROENTE - BILF OLIE	26,00 €
Costa di rosa Lombarda - truffette - erbette - panna		Filet di triglie - cassia - fava verde - olio al finocchio bastardo	
Côtes de grenouilles - truffette - herbes fraîches - crème		Filet de rouget - moules - légumes verts - huile à l'aneth	
Frog legs - truffette - fresh green herbs - cream		Red bream - mussels - green vegetables - dill oil	
WAAM BLADDEESJE - PEER - GORGONZOLA - PARMHAM - NOTEN	20,00 €	GREYBOUTFILET - MEDITERRANSE PURÉE - LIMONENOLIE	22,00 €
Millefeuille - peer - gorgonzola - jamon de Pame - noix		Filet de rinde lasso - sauce mediterrane - olio al limone	
Puff pastry - pear - gorgonzola - parma ham - nuts		Filet de bœuf - Purée de la Méditerranée - huile citroné	2025_BSDU-UK
TRIO GEMILDE POLENTA - MORTADELLA - TRUFFEL - TOMAAT - GORGONZOLA	20,00 €	VERDE TONIZN - CHETARRA PASTA - TOMAAT - KAPPERS - OLIVEN	26,00 €
Trio di polenta alla griglia - mortadella - truffle - pomodoro - gorgonzola		Chitarra - Filetto di tonno - pomodoro - capers - olive	
Trio de polenta grillée - mortadella - truffe - tomates - gorgonzola		Pêches fraîches - thon frais - tomates - câpres - olives	
Trio grilled polenta - mortadella - truffle - tomato - gorgonzola		Twine pasta - fresh tuna - tomatoes - capers - olives	
SCAMPS - OPEN LASAGNE - KERSTOMAAT - BASILICUM	22,00 €	ST JAKOBSSCHELPEN - FIORELLINO PASTA - TRUFFEL - ROOM	27,00 €
Scampi - lasagne aperte - kerstomaat - basilica		Capesante - pasta fiorellino - tartufo - crema	
Scampi - langoustes ouvertes - tomates cerises - basilic		Pêches - pâtes fiorellino - truffe - crème	
Scampi - open lasagne - cherry tomatoes - basil		Scallops - fiorellino pasta - truffle - cream	
FRETTO MISTO - CALAMARI - SCHAAL - EN SCHELPDIEREN	20,00 €	PACCHERE PASTA - KING KRAB - INKTVIS - SCAMPS - VONGOLE	34,00 €
Fritto misto - calamari - frutti di mare - crostaci		Paccheri - granchio reale - calamari - langoustine - vongole	
Friture de calamar - crustacés - coquillages - salade		Pêches fraîches - king crab - calamari - scamps - vongles	2025_BSDU-UK
Deep fried calamari - seafood - shellfish - salad		Fresh pasta - king crab - squid - prawns - vongole	
ST JAKOBSSCHELPEN - BUTTERNUT - RAVIOLI	22,00 €	HALVE KREEFT - RAVIOLONE - SAFFRAAN - GROENE ASPERGES	36,00 €
Capesante - zucca valina - ravioli		Mezze anguste - raviolone - zafferano - asparagi verdi	
Coquilles St-Jacques - courge butternut - ravioli		Demi homard - raviolone - safran - asperges vertes	2025_BSDU-UK
Scallops - butternut squash - ravioli		Half lobster - raviolone - saffron - green asparagus	
OCTOPUS - BESAUITEER - GROENE KRUIDEN - FREGOLA SARDA	22,00 €	LAMBOSCHENEL - TRAABEGGAARD - BLOEDWOLCONE - BOONTJES - PASTA	32,00 €
Pulpe - sauté - herbes fraîches - fregola sarda		Stacca di agnello cotto a fuoco lento - crema di cavolfiori - fagioli - pasta	
Poupe - sauté - herbes fraîches - tabouli		Zamet d'agneau mijeté - crème de chou fleur - haricots - pâches	
Octopus - sautéed - fresh green herbs - tabouli		Slow-cooked lamb shank - cauliflower cream - beans - pasta	
SCHERMESSEN (schelpe) - KNOPLOOK - TOMAAT	20,00 €	TAGLIATA - RUNDSTEAK IN PLAKES - PARMESAAN - RUCOLA	29,00 €
Coralli - aglio - pomodori		Taglietta di manzo - filetti - parmigiano - rucola	
Coaroux (coquilles) - ail - tomates - sauté		Beef salad et tronché - Parmesan - roquette	
Razor shells - garlic - tomatoes - sautéed		Fried beef slices - Parmesan - arugula	

De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen en kan dus ook allergenen bevatten. - In geval van enige intolerantie of allergie dient u ons vooraf te verwittigen.
La composition de nos plats peut changer et peut donc contenir des allergènes. En cas d'intolérance ou d'allergie vous devez nous en informer au préalable.
The composition of our dishes can change and may therefore also contain allergens. - In the event of any intolerance or allergy, you must notify us in advance.
Die Zusammensetzung unserer Gerichte kann sich ändern und daher auch Allergene enthalten. - Bei Unverträglichkeiten oder Allergien müssen Sie uns vorher benachrichtigen.

DRINKS	ALCOHOL FREE 0%
9,00 ZAZ BUBBELS - Prosecco DOC Carnezzese Brut	9,00 ZAZ ROSES - elegant - pink - 0% bubbels
12,00 ZAZ COCKTAIL - limoncello - tonic - basilicum	12,00 ZAZ ZERO GIN - 0% premium Nane gin + tonic
13,00 ZAZ MOZITO - rhum - lemon - mint - lemongrass	7,00 ZAZ POMMELINE - apple - ginger - yuzu
14,00 ACQUÉVERDI Italian Gin - Premium tonic	5,50 ZAZ LIMONADE - ginger - lemon - cucumber
9,50 Campari Orange	5,50 ZAZ ICE TEA - red fruit - mint - violet
7,00 Mascato (genre pique)	5,50 Vers sinaasappelsap - jus d'orange frais
13,00 Aperol Spritz Prosecco	4,50 Bio appelsap - jus de pommes
9,00 Pican vin blanc	4,00 Cola - Zéro - Tonicsteiner citron - Tonic
8,00 Ricard	5,00 Carlsberg 0%
7,00 Martini bianca - rosse	5,50 Leffe blond 0%
NEGRONI SPECIALS	
13,00 NEGRONE CLASSICO Campari - Vermouth Rosso - Gin	13,00 NEGRONE SBAGLIATO Campari - Vermouth Rosso - Prosecco
WATER - EAU	
3,50 Plat - Bruisend - Pétillante - 25cl	5,50 Plat - Bruisend - Pétillante - 50cl
ARTISANALE BIEREN - BIÈRES ARTISANALES	
6,00	
STRANDGAPER	BLOND frisse d'arank - BLONDE final frais
WITHEER	WITBIER zacht-vrsmig - BLANCHE douce-crèmeuse
HOPRUITER	HOPBIER explosief aromatisch - HOUBLON explosion d'arômes
ZEEZUIPER	TRIPEL subtiel-moutig - TRIPEL subtile-maltée
LAMME GOEDZAK	KRACHTIG BLOND lichtbitter velmondig complex - légèrement amer et goûteux
KRAB	AMBER soepel fris knudig aroma - AMBRE douce fraîche arôme épici
DULLE GRIET	DUBBEL pittig varig naar mild - DOUBLE fouguese mais agréable
OESTERSTOUT	STOUT robuust genestende mout - STOUT solide-malt grillé

MENU

ZAZ

CUISINE

45 €

VOORGERECHT NAAR KEUZE UIT DE KAART • ENTREE AU CHOIX A LA CARTE
STARTER AT YOUR OWN CHOICE FROM THE CARD • VORSPEISE NACH AUSWAHL AUS DER KARTE

♦

HOOFDGERECHT NAAR KEUZE UIT DE KAART • PLAT PRINCIPAL AU CHOIX A LA CARTE
MAIN DISH AT YOUR OWN CHOICE FROM THE CARD • HAUPTGERICHT NACH AUSWAHL AUS DER KARTE

♦

DESSERT OF KOFFIE • DESSERT ou CAFE
DESSERT or COFFEE • NACHSPEISE oder KAFFEE

WITTE WIJNEN - VINS BLANCS			RODE WIJNEN - VINS ROUGES			
<i>glas/verre</i>	8 €	FINOT GRIGIO - Amami	<i>glas/verre</i>	6 €	PETRAIO	
<i>kanf 1/2 L</i>	18 €	<i>druf / rasin - Pinot Grigio</i>	<i>kanf 1/2 L</i>	16 €	<i>druf / rasin - Nero d'Avola</i>	
	2021	Pure en zuivere expressieve wijn		2020	Hedendaagse wijn met perfecte lange afdrank	
		Vin d'une expression franc et pur			Vin moderne, suave et final parfait en bouche	
<i>glas/verre</i>	6 €	LA SIENORINA	<i>glas/verre</i>	8 €	VERSO ROSSO - SALENTO	
<i>kanf 1/2 L</i>	16 €	<i>druf / rasin - Chardonnay</i>	<i>kanf 1/2 L</i>	18 €	<i>druf / rasin - Primitivo - Negroamaro - Malvasia</i>	
	2020	Afgerande frisse smaak - mooi evenwichtig		2020	Rijk, fijne afdrank, perfecte concentratie	
		Golft fris arrandi - bien équilibré			Riché, souple en bouche, concentration parfaite	
<i>glas/verre</i>	6 €	SALADINA FILASTRI BIO			AMA ME	
<i>kanf 1/2 L</i>	16 €	<i>druf / rasin - Passerina</i>		32 €	<i>druf / rasin - Primitivo</i>	
	2021	Zijn frisse en droge smaak is mooi rond		2021	Mijn voorkeur in rood, een pareltje met elegante afdrank	
		San golft fris et sec est bien rond			Ma préférence en rouge, une petite perle avec final longue	
		SAN VITO - Lamella D.O.P.			VELARINO - Nera di Troia	
	32 €	<i>druf / rasin - Verdicchio di Matelica</i>		32 €	<i>druf / rasin - Primitivo</i>	
	2020	Mijn voorkeur in wit - fris - fruitig - droog		2020	Verleidelijk boeket met mooie aroma's	
		Ma préférence en blanc - vit - fruité - sec			Rond, vit, arômes épiés, fruits rouges	
		PECORINO MALLORTO - Orsagna			BARDOLENO CLASSICO - Ce' Bardolis	
	28 €	<i>druf / rasin - Pecorino</i>		28 €	<i>druf / rasin - Corvina - Rondinella</i>	
	2021	Heerlijk boeket, fris, fruitig en elegante afdrank		2020	Mandvullend en verlezend fris	
		Fris et fruité, très aromatique, final longue			Remplir la bouche et étonnement frais	
		VILLA BARCAROLI			QUATTROCENTO Montepulciano d'Abruzzo DOC	
	26 €	<i>druf / rasin - Trebbiano d'Abruzzo</i>		32 €	<i>druf / rasin - Montepulciano</i>	
	2020	Droog, evenwichtige aroma's, mooie afdrank		2018	Een succesvolle balans zonder agressie	
		Sec, équilibre d'arômes, bel final			Un équilibre réussi sans agressivité	
		ADLER VON KLAUSEN			LACRIMA DI MORO D'ALBA	
	32 €	<i>druf / rasin - Kerner</i>		28 €	<i>druf / rasin - Lacrima</i>	
	2021	Italiaans alternatief van Gewurtz en Riesling		2018	Rond en levendig met kruiden en rode vruchten	
		Droog - fruitig / Sec - fruité		2019	Rond, vit, avec arômes épiés, fruits rouges	
		GRECO DI TUFO - Mastroberardine			BRUNELLO DI MONTALCINO - Jacoppe	
	32 €	<i>druf / rasin - Greco</i>		48 €	<i>druf / rasin - Sangiovese</i>	
	2021	Charmant en expressieve neus, fris, aromatisch		2016	Stevig, fijn, veel karakter... een genot	
		Nez charmant et expressif, frais, aromatique			Solide, gentil, beaucoup de caractère... un plaisir	
		RONCO DEL FRASSINO			BARBERA D'ASTI SUPERIORE - Litina	
	28 €	<i>druf / rasin - Traminer</i>		36 €	<i>druf / rasin - Barbera</i>	
	2020	Licht, fruitig en fris, verleidbaar		2019	Verfijnde aanzet, intense en rijpe aroma's	
		Léger, fruité, riche, séduisant			Attaque raffinée, arômes intenses et mûrs	
		FEUDO LUPARELLO D.O.C.			BAROLO D.O.C.G. - Sabaudo	
	32 €	<i>druf / rasin - Grillo</i>		58 €	<i>druf / rasin - Nebbiolo</i>	
	2020	Soepel en helder, florale neus, lange afdrank		2018	Intense mond, fluwelige tonnen, een 'topwijn'	
		Soeple et franche, le nez floral, final longue			Bouche intense, tannins veloutés, un 'vin top'	
		GRAND CRU CHARDONNAY - Tenute Reputelli			MASSO ANTICO Primitivo Salento	
	49 €	<i>druf / rasin - Chardonnay</i>	<i>glas</i>	8 €	<i>kanf geserveerd - Semi-froid</i>	
	2020	Een 'genot' wijn voor de liefhebbers	<i>kanf 1/2 L</i>	18 €	<i>druf / rasin - Primitivo</i>	
		Un superbe vin blanc pour les amateurs		28 €	2021	Fruittige aroma's van rijpe zonnegevotene vruchten
					Les saveurs fruitées d'un raisin mûr au soleil	
ROSÉ			BUBBELS - PROSECCO			
BARDOLENO CHIARETTO - VENETO - 2021			CONVEZZO DOC BRUT			
Fijn boeket, aromatisch, droog, fris en fruitig			Charmant, rond en verfijnd, een 'top spumante'			
Bouquet fin, sec, frais aromatique et fruité			Charme en bouche, finale raffinée, un 'spumante top'			
56 glas/verre - 156 kanf 1/2 L - 256/fls			386 - 96 glas/verre			