

Suggestiemenu

ANTIPASTO

Carpaccio van zalm & kabeljauw / kruidensalade / mosterd & dille

Wijntip: Vermentino Toscana – 6,5 euro per glas

—

PRIMO

Anelletti al forno

Wijntip wit: Grillo Sicilia – 8,5 euro per glas

Wijntip rood: Croceferrò Sicilia Nerello Mascalese – 10 euro per glas

—

SECONDO

Pluma van Durocvarkentje

crème van erwten / arancini / prinsessenboontjes met pancetta

Wijntip: Ressorio Piemonte – Barbera, Nebbiolo, Merlot – 9 euro per glas

OF

Vis wat de zee ons vandaag brengt

puree van zongedroogde tomaten / melanzane fritte / burrata

Wijntip: Canorei Arneis – 10 euro per glas

—

DOLCE

Dessert van de chef

3-gangen (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert): 42 euro per persoon

4-gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert): 50 euro per persoon

De gerechten zijn ook afzonderlijk te verkrijgen:

Carpaccio van zalm & kabeljauw: 18 euro

Anelletti: 17 euro

Pluma van Duroc: 26 euro

Vis van de dag: 26 euro

Dessert van de chef: 11 euro

Antipasto

Antipasti Italiano – Per tafel

Assortiment van de fijnste Italiaanse vleeswaren en kazen

14 euro p.p.

Frittura di pesce misto – Per tafel (minimum 2 personen)

Gefrituurde verse Noordzee calamari, gamba, sardienen en spiering met onze huisgemaakte tartaar.

Dit is een aanrader op een warme zomer dag.

Per tafel – 16 euro p.p

Starter

Carpaccio di carne ‘Fassona Piemontese’

Carpaccio van Piemontese, afgewerkt met basilicum olie, parmigiano en rucola.

– 18 euro –

Vitello Tonnato

Carpaccio van kalf, tonijnsaus, kappers en gekonfijte tomaten.

Deze klassieker zal je overal in Italië terug vinden, maar is van origine uit Piemonte. Het zacht gegaarde kalfsvlees afgewerkt met een sausje op basis van tonijn is een verrassende combinatie.

– 19 euro –

Scampi in panko

Scampi in een krokant korstje, kruidensalade, huisgemaakte tartaar.

– 20 euro –

Ravioli della Nonna

Huisgemaakte ravioli gevuld met ossenstaart & spinazie, sausje van pure tomaat.

Al honderden, duizenden ravioli heeft Nonna in haar leven gemaakt. Die ervaring en liefde proef je terug in deze pastabereiding.

– 16 euro –

Parmigiana di Melanzane

Lasagna van aubergine gegratineerd in de oven met scamorza affumicata.

Scamorza is een typische kaas uit het zuiden van Italië die voornamelijk van koe melk gemaakt is en licht gerookt.

– 14 euro –

Pasta

Cannelloni ricotta e spinaci

Huisgemaakte cannelloni, gevuld met ricotta en spinazie uit onze tuin. Gegratineerd in de oven met parmigiano en mozzarella.

– 16 euro –

Spaghetti con vongole in bianco

Spaghetti met vongole, olijfolie, look, peterselie

– 22 euro –

Penne ai funghi di bosco e polpettine

Penne met bospaddenstoelen, room & gehaktballetjes

– 22 euro –

Lasagna

Huisgemaakte lasagne bolognese.

– 16 euro –

Ravioli della Nonna

Huisgemaakte ravioli gevuld met ossenstaart & spinazie, sausje van pure tomaat.

Al honderden, duizenden ravioli heeft Nonna in haar leven gemaakt. Die ervaring en liefde proef je terug in deze pastabereiding.

– 21 euro –

Ragù alla bolognese

Klassieker uit Italië met huisgemaakte tagliatelle.

– 19 euro –

Penne meatballs

Penne met gehaktballen en tomatensaus, Parmigianokaas.

– 18 euro –

Spaghetti scampi & pesto

Spaghetti met pesto van rucola, tomaatjes en tijgergarnalen.

– 22 euro –

Menu per i piu piccoli

Zuppa al pomodoro con polpettine

Tomatensoep met gehaktballetjes

– 5 euro –

Tagliatelle Bolognese

– 15 euro –

Lasagna

– 16 euro –

Escalope con insalata e patatine

Kalfslapje gepaneerd met salade en frietjes.

– 19 euro –

Carne e pesce

Escalope Parmigiana con patatine o pasta

"klassieker sinds 1976". Kalfslapje gepaneerd en gegratineerd in de oven met een sausje op basis van parmigiano. Met frietjes of pasta.

– 25 euro –

Ossobuco con tagliatelle fatta in casa

Klassiek bereide kalfsschenkel met huisgemaakte tagliatelle

– 29 euro –

Filet pur van Belgisch witblauw

Een malser stukje vlees ga je niet vinden als het Belgisch wit-blauw.

Keuze uit “Al pepe” of “dello chef” met handgesneden frietjes.

– 38 euro –

Gamberoni all'italiana, tagliatelle fatta in casa

Gebakken gamba's, puur bereid in olijfolie, verse tomaat en look

met huisgemaakte tagliatelle.

– 29 euro –

DOLCE

Tiramisu

Tiramisu is het Italiaanse dessert. De naam betekent letterlijk ‘trek mij omhoog’, wat zoveel inhoudt ‘maak mij blij’.

– 9 euro –

Spuma al limone

Schuimig geklopt ijs met citroen, heerlijk fris na een stevige maaltijd.

– 9 euro –

Kinderijsje

Een bolletje ijs naar keuze met snoepjes, het kinderijsje is ook beschikbaar voor grote kinderen.

– 6 euro –

Moelleux

Moelleux van donkere Madagaskar chocolade met een bolletje ijs naar inspiratie van de chef.

– 11 euro –