

Antipasti

- ❖ **Minestrone 15**
Italiaanse groentensoep.
Soupe aux légumes à l'italienne.

- Antipasto misto (2 pers.) 34**
Een selectie uit onze voorgerechten.
Une sélection de nos entrées.

- Crocchette ai gamberetti grigi 21**
Garnaalkroketten.
Croquettes aux crevettes grises.

- Vitello tonnato 18**
Dunne plakjes kalfsgebraad met tonijnsaus en appelkappers.
Fines tranches de rôti de veau, sauce au thon et câpres.

- Tartare di tonno 19**
Tartaar van tonijn.
Tartare de thon.

- Tagliere di prosciutto di Parma con bruschetta 18**
Bord Parmaham met geroosterd brood.
Assiette de jambon de Parme et pain grillé.

- Scampi fiammeggiati al Pernod 19**
Scampi's geflambeerd met Pernod in een tomatenroomsaus.
Scampis flambés au pastis et sauce tomate à la crème.

- Scampi al curry 19**
Scampi's in currysous.
Scampis à la crème au curry.

- Scampi all'aglio 19**
Scampi's in look.
Scampis à lail.

- Scampi fritti 19**
Gefrituurde scampi's met verse tartaarsaus.
Scampis frits sauce tartare maison.

- Calamari fritti 18**
Gefrituurde pijlinktvisringen met verse remouladesaus.
Calamars frits sauce remoulade maison.

- Carpaccio di manzo 19**
Carpaccio van rundvlees met parmezaanschilders en extra vierge olijfolie.
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge.

- Carpaccio di pesce spada 18**
Carpaccio van zwaardvis met rode pestovinaigrette en geroosterde bruschetta's.
Carpaccio d'espardon, vinaigrette au pistou rouge et bruschettas grillées.

- Torretta di granchio reale 22**
Torentje van king crab.
Tourelle au crabe royal.

- Tagliata di manzo 21**
Dun gesneden reepjes runderentrecote met parmezaankrullen, rucola en balsamico.
Emincés de boeuf, copeaux de parmesan, roquette et vinaigre balsamique.

- ❖ **Parmigiana di melanzane 17**
Laagjes aubergine, parmezaan, tomaat en basilicum gegratineerd in de oven.
Millefeuille d'aubergines, tomates, parmesan et basilic gratiné au four.

- ❖ **Pomodoro e mozzarella di bufala 18**
Tomaat met buffelmozzarella, rucola en verse basilicum.
Tomate et mozzarella de bufflonne, roquette et basilic frais.

- Terrina di fegato grasso 27**
Terrine van ganzenlever met rozijentoast en vijgenconfituur.
Terrine de foie gras, pain aux raisins grillé et confiture de figues.

- ❖ **Pane Sardo 22**
Artisanaal bereid brood uit Sardinië met ricotta van buffel zwarte truffel en rucola.
Pain Sarde cuit maison à la ricotta de bufflonne, truffe noire et roquette.

- Muscovite potato (30gr. caviale) 90**
Pomme moscovite (30gr. caviar).
Pomme moscovite (30gr. caviar).

Paste e Risotti

- ❖ **Penne all'arrabiata 17.50**
Penne met pikante tomatensaus.
Penne à la sauce tomate piquante.

- Spaghetti frutti di mare 24**
Spaghetti met zeevruchten.
Spaghetti aux fruits de mer.

- Spaghetti alle vongole 22**
Spaghetti met venusschelpen.
Spaghetti aux clovises.

- Risotto all'astice 31**
Risotto met kreeft.
Risotto au homard.

- ❖ **Risotto al tartufo 29**
Risotto met truffel.
Risotto à la truffe.

- ❖ **Tagliatelle al tartufo 29**
Tagliatelle met truffel.
Tagliatelle à la truffe.

- Penne al granchio e vodka 26.50**
Penne met krab en vodka.
Penne au crabe et vodka.

- ❖ **Linguine aglio, olio e peperoncino 17**
Linguine met look, olie en rode peperjes.
Linguine ail, huile et piment.

- ❖ **Spaghetti con pomodorini e mozzarella 18.50**
Spaghetti met tomaat, buffelmozzarella en verse basilicum.
Spaghetti aux tomates, mozzarella de bufflonne et basilic frais.

- Spaghetti al ragù bolognese 18**
Spaghetti bolognaise.
Spaghetti bolognaise.

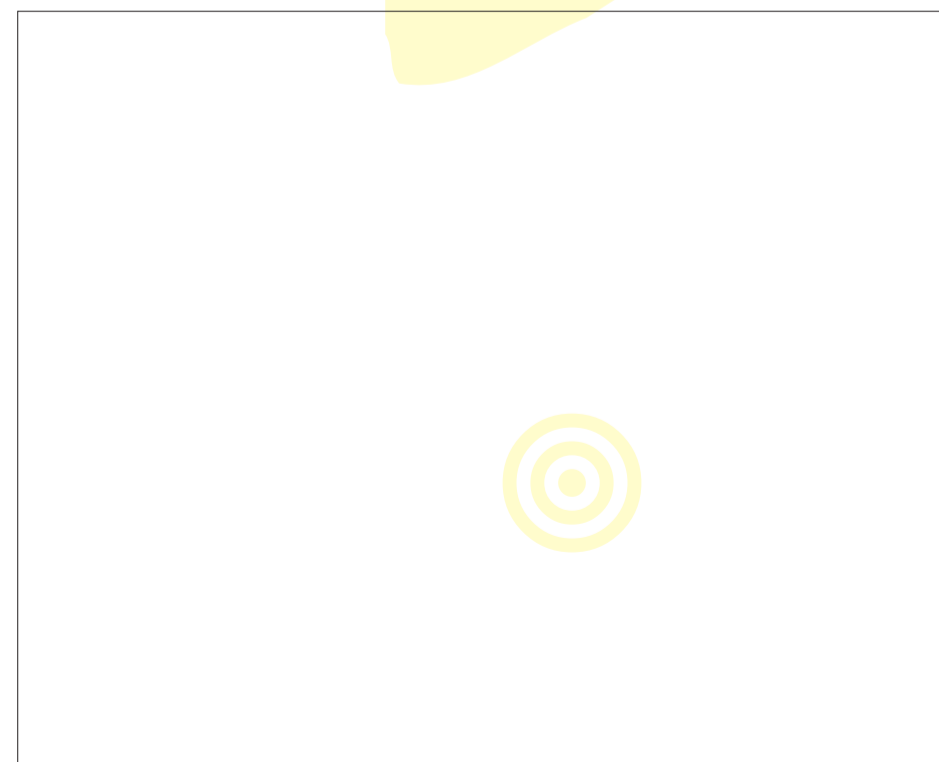
- Linguine alla carbonara 19**
Linguine carbonara.
Linguine carbonara.

- Linguine agli scampi 21**
Linguine met scampi's.
Linguine aux scampis.

- ❖ **Cannelloni ricotta e spinaci 18.50**
Cannelloni met ricotta en spinazie.
Cannelloni à la ricotta et aux épinards.

Pasta, 100% biologica farro spelta.
Pasta, 100% biologisch, spelt.
Pâte, 100% biologique, l'épeautre.
Pasta povera di glutine +2
Glutenarme pasta.
Pâte pauvre en gluten.

Suggerimenti dello chef



Secondi di Carne

- Scaloppina alla Milanese 23**
Gepaneerd kalfslapje op traditionele Milanese wijze.
Escalope de veau à la Milanaise.

- Scaloppina alla parmigiana 24.50**
Kalfslapje, mozzarella, tomatensaus en parmezaan.
Escalope de veau, mozzarella, parmesan et sauce tomate.

- Scaloppina al Gorgonzola 25.50**
Kalfslapje met gorgonzolasaus.
Escalope de veau au gorgonzola.

- Scaloppine al Marsala 24.50**
Kalfslapje met marsalasaus en portobello champignons.
Escalopes de veau, sauce Marsala aux champignons portobello.

- Controfiletto alla Fiorentina 34**
Gegrilde Florentijnse runderentrecôte.
Entrecôte à la Florentine.

- Filetto di manzo (al pepe, alla salsa béarnaise, pizzaiola) 38**
Ossenhaas (peperroomsaus, béarnaisesaus, pizzaiola).
Filet de bœuf (au poivre, béarnaise, pizzaiola).

- Ossobuco alla Milanese 31**
Kalfsschenkel in een tomatensaus.
Jarret de veau, sauce tomate.

- Tartare di manzo classica 26**
Klassieke steak tartaar.
Steak tartare classique.

- Tartare di manzo "Italiano" 26**
Steak tartaar bereid met olijfolie, truffel en parmezaan.
Steak tartare à l'huile d'olive, au truffe et au parmesan.

- Carrè di agnello 32**
Lamskroon.
Carré d'agneau.

- Saltimbocca alla Romana 26**
Kalfslapje met salie en parmaham.
Escalope de veau, jambon de Parme et sauge.

Secondi di Pesce

- Misto di pesce alla griglia 32**
Mixed grill van vis.
Mixed grill de poissons.

- Zuppa di pesce con mezzo astice 33**
Mediterrane vissoep met rouille en halve kreeft.
Soupe méditerranéenne au poisson, demi homard et rouille.

- Gamberoni giganti alla griglia 41**
Gegrilde reuzengamba's.
Gambas géantes grillées.

- Gamberoni giganti alla griglia fiammeggiati al Sambuca 41**
Gegrilde reuzengamba's geflambeerd met Sambuca in een tomatenroomsaus.
Gambas géantes grillées flambées à la Sambuca et sauce tomate à la crème.

- Pesce spada alla griglia 29**
Gegrilde zwaardvis.
Espardon grillé.

- Merluzzo con verdure di stagione 29**
Kabeljauw vergezeld van seizoensgroenten.
Cabillaud et légumes de saison.

- Sogliola alla mugnaia 43**
Gebakken Noordzeetong "meunière".
Sole "meunière".

- Astice in "Bella Vista" 46**
Hele kreeft Belle-Vue.
Homard Belle Vue.

- Astice alla griglia 46**
Hele gegrilde kreeft.
Homard entier grillé.

- Tonno alla griglia con ratatouille 31**
Gegrilde tonijn met ratatouille.
Thon grillé et ratatouille.

Pizze

- ❖ **Pizza Margherita 17**
Tomaten, mozzarella, oregano en basilicum.
Tomate, mozzarella, origan et basilic.

- Pizza Napoletana 17.50**
Tomaten, mozzarella, kapperjes, ansjovis en oregano.
Tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan.

- Pizza Parma e rucola 19.50**
Tomaten, mozzarella, parmezaanse kaas, rucola en Parmaham.
Tomate, mozzarella, parmesan, roquette et jambon de Parme.

- ❖ **Pizza bianca quattro formaggi 18.50**
Tallegio, parmezaan, gorgonzola, mozzarella.
Tallegio, parmesan, gorgonzola, mozzarella.

- Pizza carpaccio 19.50**
Tomaten, carpaccio van rundvlees, rucola en parmezaan.
Tomate, carpaccio de boeuf, roquette et parmesan.

- Pizza prosciutto 17.50**
Tomaten, ham.
Tomate, jambon.

- Pizza salame 17.50**
Tomaten, salami.
Tomate, salami.

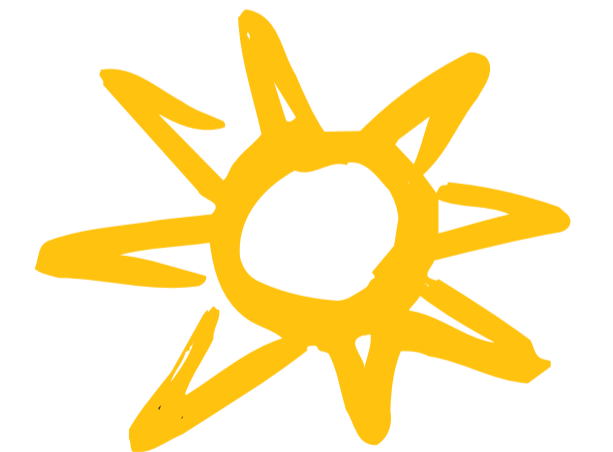
- ❖ **Pizza Siciliana 17**
Tomaten, mozzarella, aubergines, peper, look, rucola, pili-pili, basilicum en ajuin.
Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, ail, roquette, pili-pili, basilic et oignons.

- Pizza calzone 18.50**
Dichtgevouwen pizza.
Pizza en "chausson".

- ❖ **Pizza bianca bruschetta 18**
Mozzarella, pesto, parmezaan, tomaten, look en rucola.
Mozzarella, pistou, parmesan, tomate, ail et roquette.

- ❖ **Pizza bianca spinaci e gorgonzola 18.50**
Spinazie, gorgonzola.
Epinards, gorgonzola.

- ❖ **Pane Sardo 22**
Artisanaal bereid brood uit Sardinië met ricotta van buffel, zwarte truffel en rucola.
Pain Sarde cuit maison à la ricotta de bufflonne, truffe noire et roquette.



Per I gruppi da 10 persone, la scelta sarà tra una selezione limitata del menu.
Groepen vanaf 10 pers. keuze uit een beperkt aantal gerechten van de menukaart.

❖ piatti vegetariani ❖ vegetarianische schotels
Tasse e servizio inclusi - BTW en dienst inbegrepen