

Antipasti

- ❖ **Minestrone 15**
Italiaanse groentensoep.
Soupe aux légumes à l'italienne.
- Antipasto misto (2 pers.) 35**
Een selectie uit onze voorgerechten.
Une sélection de nos entrées.
- Crocchette ai gamberetti grigi 21**
Gamaalkroketten.
Croquettes aux crevettes grises.
- Vitello tonnato 22**
Dunne plakjes kalfsgebraad met tonijnsaus en appelkappers.
Fines tranches de rôti de veau, sauce au thon et câpres.
- Tartare di tonno 20**
Tartaar van tonijn.
Tartare de thon.
- Scampi fiammeggiati al Pernod 21**
Scampi's geflambeerd met Pernod in een tomatenroomsaus.
Scampis flambés au pastis et sauce tomate à la crème.
- Scampi al curry 21**
Scampi's in currysous.
Scampis à la crème au curry.
- Scampi all'aglio 21**
Scampi's in look.
Scampis à l'ail.
- Scampi fritti 21**
Gefrituurde scampi's met verse tartaarsaus.
Scampis frits sauce tartare maison.

- Calamari fritti 19**
Gefrituurde pijlinkvisringen met remouladesaus.
Calamars frits sauce remoulade maison.
- Carpaccio di manzo 21**
Carpaccio van rundvlees met pamezaanschilders en extra vierge olijfolie.
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge.
- Carpaccio di manzo al tartufo 28**
Carpaccio van rundvlees met pamezaanschilders, extra vierge olijfolie en truffel.
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge et au truffe.
- Carpaccio di pesce spada 19**
Carpaccio van zwaardvis met rode pestovinaigrette.
Carpaccio d'espardon, vinaigrette au pistou rouge.
- Torretta di granchio reale 24**
Torentje van king crab.
Tourelle au crabe royal.

- Tagliata di manzo 22**
Dun gesneden reepjes runderentrecote met pamezaankrullen, rucola en balsamico.
Emincés de boeuf, copeaux de parmesan, roquette et vinaigre balsamique.
- ❖ **Parmigiana di melanzane 18**
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 28**
Terrine van ganzenlever met rozijntoast 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 Sardo cuit maison à la ricotta de bufflonne, truffe noire et roquette.

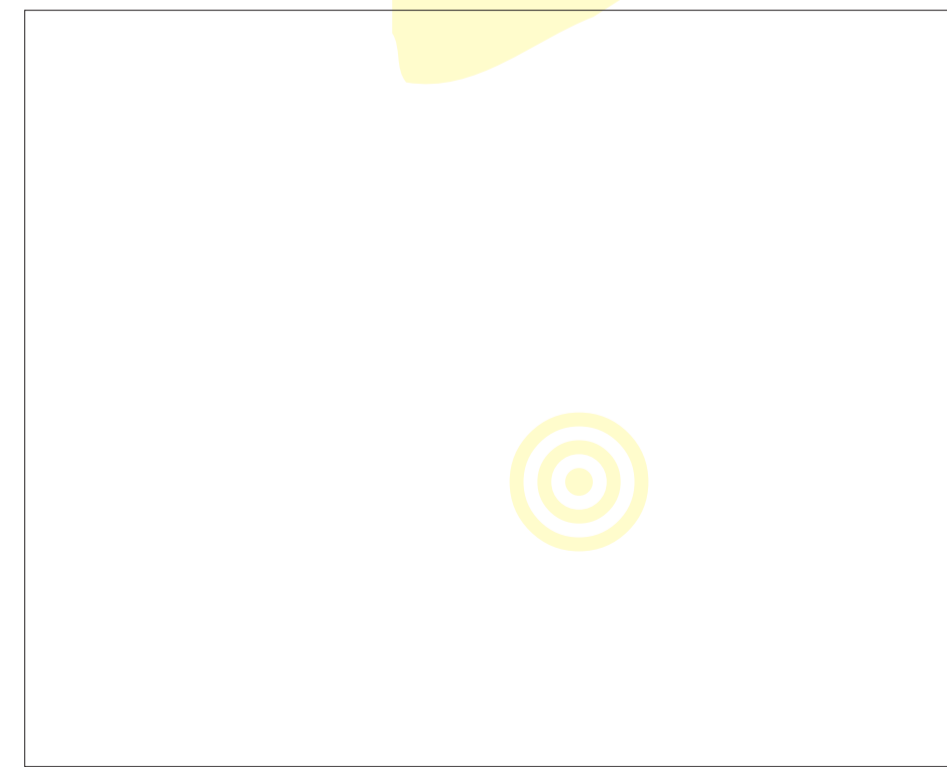
- Muscovite potato (30gr. caviale) 95**
Pomme moscovite (30gr. caviale).
Pomme moscovite (30gr. caviale).

Paste e Risotti

- ❖ **Penne all'arrabiata 18**
Penne met pikante tomatensaus.
Penne à la sauce tomate piquante.
- Spaghetti frutti di mare 25**
Spaghetti met zeevruchten.
Spaghetti aux fruits de mer.
- Spaghetti alle vongole 25**
Spaghetti met venusshellpen.
Spaghetti aux clouisses.
- 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.
- Garganelli al granchio 26.50**
Garganelli met krab.
Garganelli au crabe.
- ❖ **Linguine aglio, olio e peperoncino 17**
Linguine met look, olie en rode peperjes.
Linguine ail, huile et piment.
- ❖ **Spaghetti con pomodorini e mozzarella 19**
Spaghetti met tomaat, buffelmozzarella en verse basilicum.
Spaghetti aux tomates, mozzarella de bufflonne et basilic frais.
- Tagliatelle al ragù bolognese 19**
Tagliatelle bolognaise.
Tagliatelle bolognaise.
- Linguine alla carbonara 21**
Linguine carbonara.
Linguine carbonara.
- Linguine agli scampi 23**
Linguine met scampi's.
Linguine aux scampis.
- ❖ **Cannelloni ricotta e spinaci 19**
Cannelloni met ricotta en spinazie.
Cannelloni à la ricotta et aux épinards.
- ❖ **Bucatini al pesto 23**
Bucatini met pesto.
Bucatini au pesto.

Pasta, 100% biologica +2
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

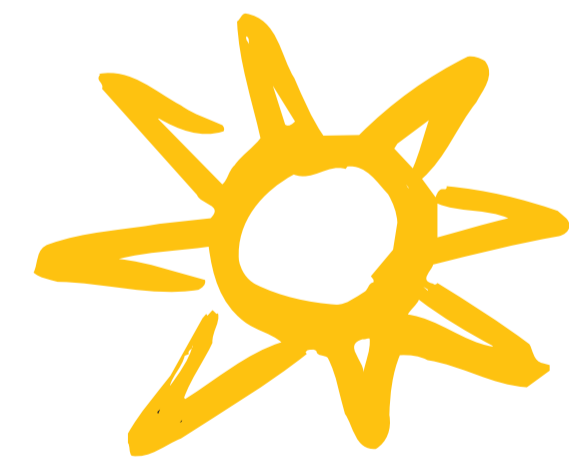
- Scaloppina alla Milanese 24**
Gepaneerd kalfslapje op traditionele Milanese wijze.
Escalope de veau à la Milanaise.
- Scaloppina alla parmigiana 26**
Kalfslapje, mozzarella, tomatensaus en parmezaan.
Escalope de veau, mozzarella, parmesan et sauce tomate.
- Scaloppina al Gorgonzola 26**
Kalfslapje met gorgonzolasaus.
Escalope de veau au gorgonzola.
- Scaloppine al Marsala 26**
Kalfslapje met marsalasaus en portobello champignons.
Escalopes de veau, sauce Marsala aux champignons portobello.
- Controfiletto alla Fiorentina 35**
Gegrilde Florentijnse runderentrecôte.
Entrecôte à la Florentine.
- Filetto di manzo (al pepe, alla salsa béarnaise, pizzaiola) 39**
Ossenhaas (peperroomsaus, béarnaisesaus, pizzaiola).
Filet de boeuf (au poivre, béarnaise, pizzaiola).
- Ossobuco alla Milanese 32**
Kalfsschenkel in een tomatensaus.
Jarret de veau, sauce tomate.
- Tartare di manzo classica 27**
Klassieke steak tartaar.
Steak tartare classique.
- Tartare di manzo "Italiano" 28**
Steak tartaar bereid met olijfolie en parmezaan.
Steak tartare à l'huile d'olive et au parmesan.
- Tartare di manzo al tartufo 34**
Steak tartaar met truffel.
Steak tartare au truffe.
- Carrè di agnello 33**
Lamskroon.
Carré d'agneau.
- Saltimbocca alla Romana 28**
Kalfslapje met salie en pamaham.
Escalope de veau, jambon de Pame et sauge.

Secondi di Pesce

- Misto di pesce alla griglia 33**
Mixed grill van vis.
Mixed grill de poissons.
- Zuppa di pesce con mezzo astice 34**
Mediterrane vissoep met rouille en halve kreeft.
Soupe méditerranéenne au poisson, demi homard et rouille.
- Gamberoni giganti alla griglia 43**
Gegrilde reuzengamba's.
Gambas géantes grillées.
- Gamberoni giganti alla griglia fiammeggiati al Sambuca 43**
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 30**
Gegrilde zwaardvis.
Espardon grillé.
- Merluzzo con verdure di stagione 30**
Kabeljauw vergezeld van seizoensgroenten.
Cabillaud et légumes de saison.
- Sogliola alla mugnaia 43**
Gebakken Noordzeetong "meunière".
Soie "meunière".
- Astice in "Bella Vista" ±750gr 56**
Hele kreeft Belle-Vue.
Homard Belle Vue.
- Astice alla griglia ±750gr 56**
Hele gegrilde kreeft.
Homard entier grillé.
- Tonno alla griglia con ratatouille 32**
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, kappertjes, ansjovis en oregano.
Tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan.
- Pizza Parma e rucola 19.50**
Tomaten, mozzarella, pamezaanse kaas, rucola en Pamaham.
Tomate, mozzarella, parmesan, roquette et jambon de Pame.
- ❖ **Pizza bianca quattro formaggi 18.50**
Talgio, parmezaan, gorgonzola, mozzarella.
Tallegio, parmesan, gorgonzola, mozzarella.
- Pizza carpaccio 21**
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 Sardo 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