

Antipasti

- ❖ **Minestrone 15**  
Italiaanse groentensoep.  
*Soupe aux légumes à l'italienne.*
- Antipasto misto (2 pers.) 39**  
Een selectie uit onze voorgerechten.  
*Une sélection de nos entrées.*



- Crocchette ai gamberetti grigi 21**  
Garnaalkroketten.  
*Croquettes aux crevettes grises.*
- Vitello tonnato 23**  
Dunne plakjes kalfsgebraad met tonijnsaus en appelkappers.  
*Fines tranches de rôti de veau, sauce au thon et câpres.*

- Tartare di tonno 23**  
Tartaar van tonijn.  
*Tartare de thon.*

- Scampi fritti 23**  
Gefrituurde scampi's met verse tartaarsaus.  
*Scampis frits sauce tartare maison.*
- fiammeggiati al Pernod 23**  
Scampi's geflambeerd met Pernod in een tomatenroomsaus.  
*Scampis flambés au pastis et sauce tomate à la crème.*
- al curry 23**  
Scampi's in currysous.  
*Scampis à la crème au curry.*
- all'aglio 23**  
Scampi's in look.  
*Scampis à lail.*

- Calamari fritti 21**  
Gefrituurde pijlinktvisringen met remouladesaus.  
*Calamars frits sauce remoulade maison.*

- Carpaccio di manzo 22**  
Carpaccio van rundvlees met parmezaanschilders en extra vierge olijfolie.  
*Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge.*

- Carpaccio di manzo al tartufo 29**  
Carpaccio van rundvlees met parmezaanschilders, extra vierge olijfolie en truffel.  
*Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge et au truffe.*

- Carpaccio di pesce spada 21**  
Carpaccio van zwaardvis met rode pestovinaigrette.  
*Carpaccio d'espardon, vinaigrette au pistou rouge.*

- Torretta di granchio reale 25**  
Torentje van king crab.  
*Tourelle au crabe royal.*

- Tagliata di manzo 24**  
Dun gesneden reepjes runderentrecote met pamezaankrullen, rucola en balsamico.  
*Emincés de boeuf, copeaux de parmesan, roquette et vinaigre balsamique.*

- ❖ **Parmigiana di melanzane 20**  
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 21**  
Tomaat met buffelmozzarella, rucola en verse basilicum.  
*Tomate et mozzarella de bufflonne, roquette et basilic frais.*

- Terrina di fegato grasso 31**  
Terrine van ganzenlever met rozijentoast en vijgenconfituur.  
*Terrine de foie gras, pain aux raisins grillé et confiture de figues.*

- ❖ **Pane Sardo 24**  
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. caviar) 95**  
Pomme moscovite (30gr. caviar).  
*Pomme moscovite (30gr. caviar).*



Paste e Risotti

- ❖ **Penne all'arrabiata 19**  
Penne met pikante tomatensaus.  
*Penne à la sauce tomate piquante.*

- Spaghetti frutti di mare 27**  
Spaghetti met zeevruchten.  
*Spaghetti aux fruits de mer.*

- Spaghetti alle vongole 27**  
Spaghetti met venusshellpen.  
*Spaghetti aux cloisses.*

- Risotto all'astice 35**  
Risotto met kreeft.  
*Risotto au homard.*

- ❖ **Risotto al tartufo 31**  
Risotto met truffel.  
*Risotto à la truffe.*

- ❖ **Tagliatelle al tartufo 31**  
Tagliatelle met truffel.  
*Tagliatelle à la truffe.*

- Garganelli al granchio 28**  
Garganelli met krab.  
*Garganelli au crabe.*

- ❖ **Linguine aglio, olio e peperoncino 19**  
Linguine met look, olie en rode peper. *Linguine ail, huile et piment.*

- ❖ **Spaghetti con pomodorini e mozzarella 21**  
Spaghetti met tomaat, buffelmozzarella en verse basilicum.  
*Spaghetti aux tomates, mozzarella de bufflonne et basilic frais.*

- Spaghetti al ragù bolognese 21**  
Spaghetti bolognaise.  
*Spaghetti bolognaise.*

- Linguine alla carbonara 23**  
Linguine carbonara.  
*Linguine carbonara.*

- Linguine agli scampi 25**  
Linguine met scampi's.  
*Linguine aux scampis.*

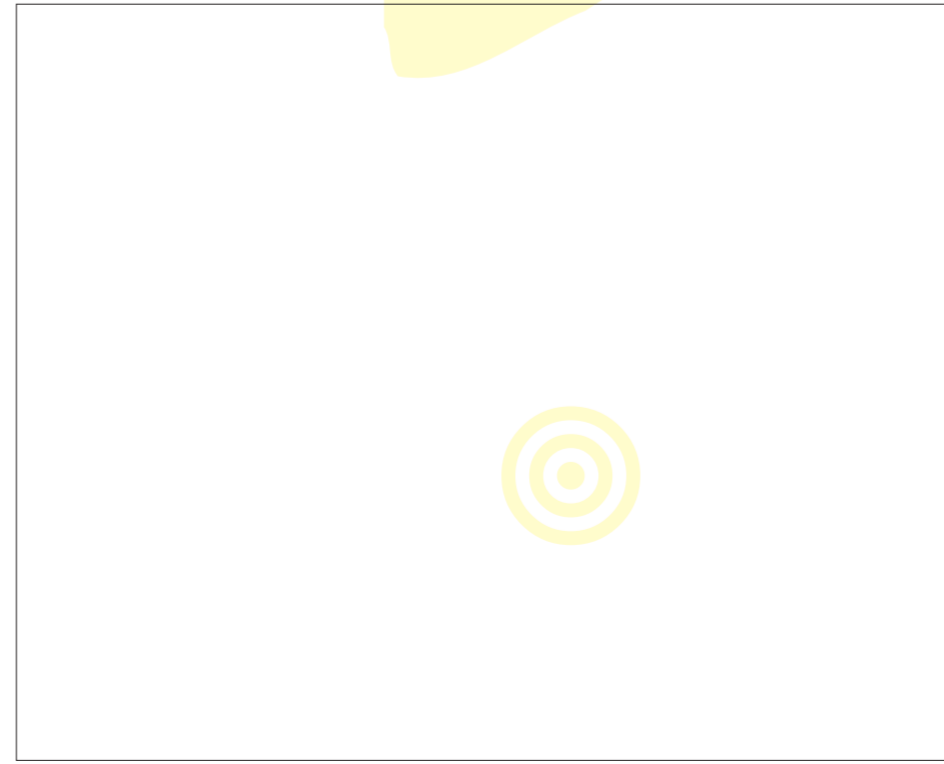
- ❖ **Cannelloni ricotta e spinaci 21**  
Cannelloni met ricotta en spinazie.  
*Cannelloni à la ricotta et aux épinards.*

- ❖ **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 25**  
Gepaneerd kalfslapje op traditionele Milanese wijze.  
*Escalope de veau à la Milanaise.*

- alla parmigiana 27**  
Kalfslapje, mozzarella, tomatensaus en parmezaan.  
*Escalope de veau, mozzarella, parmesan et sauce tomate.*

- al Gorgonzola 27**  
Kalfslapje met gorgonzolasaus.  
*Escalope de veau au gorgonzola.*

- al Marsala 27**  
Kalfslapje met marsalasaas 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 bœuf (au poivre, béarnaise, pizzaiola).*

- Ossobuco alla Milanese 33**  
Kalfsschenkel in een tomatensaus.  
*Jaret de veau, sauce tomate.*

- Tartare di manzo classica 29**  
Klassieke steak tartaar.  
*Steak tartare classique.*

- "Italiano" 30**  
Steak tartaar bereid met olijfolie en parmezaan.  
*Steak tartare à l'huile d'olive et au parmesan.*

- al tartufo 36**  
Steak tartaar met truffel.  
*Steak tartare au truffe.*

- Carré di agnello 35**  
Lamskroon.  
*Carré d'agneau.*

- Saltimbocca alla Romana 30**  
Kalfslapje met salie en parmaham.  
*Escalope de veau, jambon de Parme et sauge.*

Secondi di Pesce

- Misto di pesce alla griglia 36**  
Mixed grill van vis.  
*Mixed grill de poissons.*

- Zuppa di pesce classica con mezzo astice 39**  
Mediterrane vissoep met rouille en halve kreeft.  
*Soupe méditerranéenne au poisson, demi homard et rouille.*

- Gamberoni giganti alla griglia 45**  
Gegrilde reuzengamba's.  
*Gambas géantes grillées.*

- alla griglia fiammeggiati al Sambuca 45**  
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 31**  
Gegrilde zwaardvis.  
*Espardon grillé.*

- Merluzzo con verdure di stagione 32**  
Kabeljauw vergezeld van seizoensgroenten.  
*Cabillaud et légumes de saison.*

- Sogliola alla mugnaia ±450gr netto 56**  
Gebakken Noordzeetong "meunière".  
*Sole "meunière".*

- Astice in "Bella Vista" ±450gr o ±750gr 46/68**  
Hele kreeft Belle-Vue.  
*Homard Belle Vue.*

- alla griglia ±450gr o ±750gr 46/68**  
Hele gegrilde kreeft.  
*Homard entier grillé.*

- Tonno alla griglia con ratatouille 36**  
Gegrilde tonijn met ratatouille.  
*Thon grillé et ratatouille.*



Pizze

- ❖ **Pizza Margherita 18**  
Tomaten, mozzarella, oregano en basilicum.  
*Tomate, mozzarella, origan et basilic.*

- Pizza Napoletana 19**  
Tomaten, mozzarella, kapperjes, ansjovis en oregano.  
*Tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan.*

- Pizza Parma e rucola 21**  
Tomaten, mozzarella, pamezaanse kaas, rucola en Parmaham.  
*Tomate, mozzarella, parmesan, roquette et jambon de Parme.*

- ❖ **Pizza bianca quattro formaggi 20**  
Talggio, pamezaan, gorgonzola, mozzarella.  
*Tallegio, parmesan, gorgonzola, mozzarella.*

- Pizza carpaccio 22**  
Tomaten, carpaccio van rundvlees, rucola en parmezaan.  
*Tomate, carpaccio de boeuf, roquette et parmesan.*



- Pizza prosciutto 19**  
Tomaten, ham.  
*Tomate, jambon.*

- Pizza salame 19**  
Tomaten, salami.  
*Tomate, salami.*

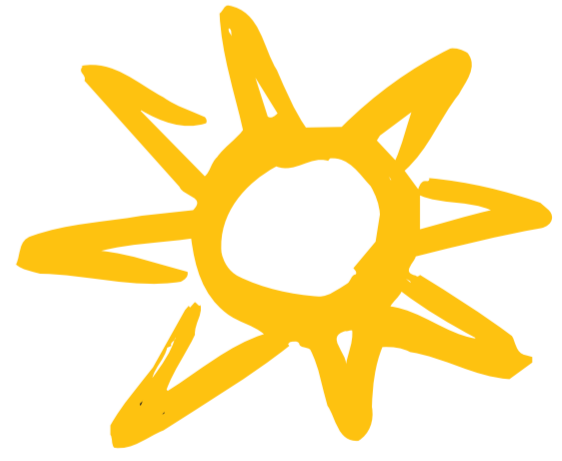
- ❖ **Pizza Siciliana 19**  
Tomaten, mozzarella, aubergines, peper, look, rucola, pili-pili, basilicum en ajuin.  
*Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, ail, roquette, pili-pili, basilic et oignons.*

- Pizza calzone 20**  
Dichtgevouwen pizza.  
*Pizza en "chausson".*

- ❖ **Pizza bianca bruschetta 20**  
Mozzarella, pesto, parmezaan, tomaten, look en rucola.  
*Mozzarella, pistou, parmesan, tomate, ail et roquette.*

- ❖ **Pizza bianca spinaci e gorgonzola 20**  
Spinazie, gorgonzola, Epinards, gorgonzola.

- ❖ **Pane Sardo 24**  
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 8 persone, la scelta sarà tra una selezione limitata del menu.  
Groepen vanaf 8 pers. keuze uit een beperkt aantal gerechten van de menukaart.

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