

~ Carta del Giorno ~

wisselende dagkaart en seizoensspecialiteiten *changing and seasonal specialties*

Antipasti

voorgerechten *starter*

Asparagi verdi alla Parmigiana con prosciutto cotto di agnello al timo	19,50
Gegratineerde groene asperges - boter - reggiano kaas - gekookte lams ham met tijm <i>Gratinated green asparagus - butter - Reggiano cheese - lamb ham with thyme</i>	
Capesante su purea di sedano rapa pancetta e tagliolini neri	18,50
Sint-jakobsschelpen - knolselderij puree - pancetta - zwarte tagliolini <i>Scallops - celeriac puree - pancetta - black tagliolini</i>	
Burrata Pugliese	13,50
Burrata uit Apulië - zoete tomaatjes - huisgemaakte basilicumpesto <i>Burrata from Apulia - sweet tomatoes - homemade basil pesto</i>	
Carpaccio al tartufo invernale con testun al barolo	24,00
Runder carpaccio met vers geschaafd wintertruffel - kaas in barolo wijn uit lange affinitie in nebbiolo druiven most <i>Beef carpaccio with winter truffle and cheese in barolo with long maturing in nebbiolo grape must</i>	

I Primi Piatti fatti in casa

Tussengerechten met huisgemaakte pasta's *small in between course with homemade pasta*

Zuppa di pomodoro	8,50
Tomatensoep <i>Tomato soup</i>	
Spaghetti ai frutti di mare	16,50
Spaghetti met verse zeevruchten - licht pikant - knoflook <i>Spaghetti with fresh seafood - slightly spicy - garlic</i>	
Fiocchi al taleggio robiola e pere in salsa gorgonzola e noci	14,50
Pasta gevuld met taleggio robiola en peren in saus van gorgonzola met noten <i>Pasta filled with taleggio robiola and pear in sauce of gorgonzola and nuts</i>	
Girelle ricotta spinaci in salsa basilico	14,50
Opgerolde pasta - ricotta - spinazie - basilicumsaus <i>Rolled home made pasta - ricotta - spinach - basil sauce</i>	

Secondi Piatti

hoofdgerechten *main course*

Ossobuco di agnello in gremolata con risotto parmigiana	26,00
Langzaam gegaarde lams ossobuco in eigen jus - risotto parmigiana - gremolata - groenten garnering <i>Slow cooked lamb ossobuco in its own gravy - risotto parmigiana - gremolata - vegetables garnish</i>	
Petto d'anatra all'arancia	23,00
Barbarie eenden canette filet - eigen jus - rum - sinaasappelsaus <i>Barbary ducks canette fillet - own gravy - orange sauce</i>	
Scaloppe di vitello con fontina e tartufo nero	25,00
Kalfsescalope - gesmolten fontina kaas - vers geschaafde zwarte truffel en truffelsaus <i>Veal escalope - molten fontina cheese - fresh black truffle</i>	
Spada alla griglia con dadolata Mediterranea	24,50
Gegrilde zwaardvissteak— rauwe concassé van tomaten Taggiasche olijven knoflook oregano <i>Grilled swordfish steak with Mediterranean concassé</i>	
Coda di rospo alla senape	24,50
Zeeduivel medaillons met zachte mosterdsaus <i>Monkfish medallions with soft mustard sauce</i>	

Formaggi

Diverse Italiaanse kazen <i>Assortment of Italian cheeses</i>	15,00
---	-------