

# ~ GLI ANTIPASTI ~

## voorgerechten *starter*

### **Parmigiana di melanzane** V

Gratin van aubergines met parmigiano, mozzarella, tomaten saus en basilicum  
*Grilled aubergines from the oven with parmesan, mozzarella, tomato sauce and basil*

### **Vitello tonnato**

Rosé gegaarde kalfsvlees met tonijnsaus  
*Rose braised veal with tuna fish sauce*

### **Tre carpacci**

Proeverij van drie runder carpaccio's met truffel, mosterd en basilicum  
*Tasting of three kinds of beef carpaccio with truffle, mustard and basil*

### **Bocconcini alla Rusticana**

Bonbons van rundercarpaccio gevuld met truffelkaasmousse  
*Bonbons of beef carpaccio filled with truffle cheese mousse*

### **Antipasto degustazione**

Proeverij van verschillende soorten voorgerechten  
*Tasting of various small starters*

## ~ PRIMI PIATTI ~

### tussengerechten *in between course*

#### **Fettuccine al tartufo e prataioli** V

Tagliatelle met truffelsaus en kastanjechampignon5  
*Pasta with truffle sauce and chestnut mushroom*

#### **Lasagna classica**

Lasagne Bolognese  
*Lasagne Bolognese*

#### **Fagottini pere e formaggi in salsa gorgonzola e noci** V

Gegratineerde pasta knapzakjes gevuld met kaas en peren in zachte gorgonzolasaus en noten  
*Gratinated pasta bags filled with four types of cheese and pears in soft gorgonzola sauce and nuts*

#### **Tagliolini neri con gamberi e rucola**

Zwarte pasta met garnalen, rucola, knoflook, pepers en tomaatjes  
*Black pasta with shrimps, rucola, garlic, peppers and small tomatoes*

## ~ SECONDI PIATTI ~

### hoofdgerechten *main course*

#### **Tournedos della casa**

Ierse runder tournedos met spinazie, gesmolten Taleggio kaas, noten en truffelsaus  
*Irish beef tournedos with spinach, molten Taleggio cheese, nuts and truffle sauce*

#### **Saltimbocca alla Romana**

Kalfslende lapjes met Parma ham en salie in witte wijn eigen vleesjus  
*Escalopes of veal loin with Parma ham and sage in white wine own meat gravy*

#### **Pesce del giorno**

Vis van de dag  
*Fish of the day*

## ~ CARTA DEL GIORNO ~

### wisselende kaart *changing menu*

Naast de vaste menukaart kunt u kiezen uit onze uitgebreide **wisselende kaart**.  
Zie de kaart links van dit bord.

*In addition to our main menu You can choose from the **changing card**.  
See the card on the left from this board.*

Heeft u een allergie, meld het ons ! *Please let us know if You have an allergy !*

## ~ I DOLCI ~

### Desserts

#### **Sgroppino**

Geklopte citroen-limesorbet met prosecco, limoncello en wodka  
*Whipped lemon sorbet with prosecco, limoncello and wodka*

#### **Torta limone**

Citroen taart *Lemon pie*

#### **Torta al cioccolato**

Chocolade taart *Chocolate pie*

#### **Bigné al cioccolato bianco**

Witte chocolade profiteroles *White chocolate profiteroles*

#### **Tiramisù**

Geklopte eidooiers met mascarpone, marsala likeurwijn, espresso, savoiardi cacao  
*Whipped pasteurized egg yolks with mascarpone, marsala, espresso, savoiardi and cacao*

#### **Panna cotta**

Roompudding caramel of met aardbeiensaus  
*Room pudding with caramel or strawberry sauce*

#### **Affogato al Caffè**

Bourbon vanille roomijs 'verdronken' in verse espresso  
*Bourbon vanilla ice cream drowned in freshly made espresso shot*

#### **Cassata Siciliana** (gemaakt door ambachtelijke Italiaanse patisserie)

Taartje van zoete ricotta, marsepein, gekonfijte vruchten en slagroom  
*Sicilian cassata of sweet ricotta, marzipan, candied fruits and whipped cream*

#### **Zuppa inglese**

Italiaanse likeur tart  
*Italian liqueur pie*

#### **Formaggi Italiani**

Italiaanse kazen assortiment  
*Combination of different kind of Italian cheeses*