



Menu



Bread, pastas and desserts are strictly
homemade by us every day.

The flours we use are stone-milled,
organic and of ancient grains, that have not
been altered
of the modern techniques of genetic
manipulation,
low gluten content.

We only use organic meats
of lamb, veal and beef
of a Dutch company, Ecofields.

The fish we use is only wild,
originating predominantly from the north
of the Adriatic Sea,
Chioggia, Venice Trieste

Cheeses and cured meats only from
small Italian producers
who work in respect of the traditions and above
all of our Earth

special processing such as marinating
and / or smoking are made by us

Il pane , le paste i dolci sono rigorosamente
fatti in casa da noi tutti i giorni.

Le farine che usiamo sono biologiche macinate
a pietra
di grani antichi che non hanno subito alterazio-
ni delle
tecniche moderne
di manipolazione genetica, a basso contenuto di
glutine.

Utilizziamo esclusivamente le carni biologiche
di agnello , vitello e vitellone
di un azienda olandese, Ecofields.

Il pesce che utilizziamo è solamente NON alle-
vato,
originario prevalentemente dal nord del mare
adriatico,
Chioggia , Venezia Trieste

Formaggi e salumi solamente
da piccoli produttori italiani
che lavorano nel rispetto delle tradizioni
e soprattutto della nostra Terra

lavorazioni particolari
marinature e/o affumicature
vengono fatte da noi

Bar

MADE BLUE

- The best water for the world *
Well water - cooled
filtered, flat or bubbling 3,50 €

* Each bottle or carafe of
provides 1,000 times as much clean
drinking water in a country
with a permanent water shortage.

Cola / Light / Fanta	3,00 €
Jus d' Orange	4,00 €
Caffe' Espresso	3,00 €
Caffe' Decaffeinato	3,50 €
Caffe' corretto (met grappa)	5,00 €
Double espresso	4,50 €
Cappuccino	4,00 €
Koffie	3,50 €
Koffie Verkeerd	4,00 €
Thee	3,50 €
Verse Munt Thee	3,00 €
Amaro	5,00 €
Liquore	5,00 €
Grappa	6,50 €
Grappa Speciale	9,50 €

Antipasti Starter

Tagliere di salumi e formaggi

- Plateau met Italiaanse
vleeswaren en kazen
- Plateau with Italian
cold cuts and cheeses 13,50
€

Cicchetti de pesse- Assaggini misti di pesce

- Gemengde visproeverijen
- Mixed fish tastings 13,50 €

Caprese, misto di mozzarella pomodorino e basilico



- **Selectie van mozzarella met kersto-
mato
en basilicum**
- Selection of mozzarella with 13,50 €

Souffle fritto di melanzane con maionese vegana al basilico



- Gebakken auberginesoufflé met
mayonaise basilicum veganistisch
- Fried eggplant souffle with mayonnaise
basil vegan 13,50 €

Antipasto misto

- Selectie van voorgerechten door de
Chef
- Selection of the starters by the Chef 17,50 €

Primi

Hoofdgerecht van Pasta - Main course of pasta

Spaghetti freschi alla carbonara invertita

- Zelfgemaakte spaghetti in omgekeerde carbonara
 - Homemade spaghetti in inverted carbonara
- 17,00 €

Tagliolini al grano saraceno crema di zucchine gamberi e zafferano

- Boekweit tagliolini met courgette garnalen en saffraan
 - Buckwheat tagliolini with zucchini shrimp and saffron
- 18,00 €

Spaghetti freschi al torchio al ragù di salsiccia

- Zelfgemaakte spaghetti met worst ragout
 - Homemade spaghetti with sausage ra-
- 18,00 €

Risi e bisi con prosciutto croccante

- risotto en doperwtjes met krokante ham
 - Risotto and peas with crispy ham
- 18,00 €

Ravioli al basilico insalatina crescione e estratto di carciofi



- Basilicumravioli met salade, waterkers en extract van artisjok
 - Basil ravioli with salad, watercress and artichoke extract
- 18,00 €

Secondi

Hoofdgerecht van vis of vlees- Main Course of fish or

Tagliata di filetto di manzo 200gr - Bio -

- Gestooofde ossenhaasbiefstuk
 - Braised beef fillet steak
- 25,00 €

Orata olive capperi origano e pomodoro

- Dorada olijven kappertjes oregano en kerstomaatjes
 - Sea bream olives capers oregano and cherry tomatoes
- 25,00 €

Rollata di agnello alle erbe e vino bianco -Bio-

- Gebraden lamsvlees met kruiden witte wijn
 - Roast lamb with herbs and white wine
- 25,00 €