



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 alterazioni 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 allevato, 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



Antipasti

Voorgerecht - Starters

Tagliere di salumi e formaggi

- Plateau met Italiaanse vleeswaren en kazen
- Plateau with Italian cold cuts and cheeses

14,50 €

Cicchetti de pesce- Assaggini misti di pesce

- Gemengde visproeverijen
- Mixed fish tastings

13,50 €

Caprese, misto di mozzarella pomodorino e basilico

- Selectie van mozzarella met kerstomato en basilicum
- Selection of mozzarella with cherry tomatoes and basil

13,50 €

Fave e cicorie tipico piatto pugliese

- Bonen en cichorei
typisch Apulisch gerecht
- Beans and chicory
typical Apulian dishes

12,50 €

Antipasto misto

- Selectie van voorgerechten door de Chèf
- Selection of the starters by the Chef

17,50 €

Primi

Hoofdgerecht van Pasta - Main course of pasta

Spaghetti freschi alla gricia guanciale pecorino e pepe

- Verse spaghetti met krokante varkenswang pecorino kaas en peper
- Fresh spaghetti with crispy pork cheek pecorino cheese and pepper

17,00 €

Spaghetti neri con seppia al nero

- Zwarte spaghetti met inktvis in het zwart
- Black spaghetti with cuttlefish in black

18,00 €

Spaghetti freschi al torchio al ragù di salsiccia

- Zelfgemaakte spaghetti met worst ragout
- Homemade spaghetti with sausage ragout

18,00 €

Pasta alla Norma tipico della Sicilia

- Pasta met aubergine tomaat ricotta uit sicilië
- Pasta with eggplant tomato ricotta from sicily

18,00 €

Ravioli vegetariani con insalatina crescione e estratto di carciofi

- Vegetarische ravioli met salade, waterkers en extract van artisjok
- Vegetarian ravioli with salad, watercress and artichoke extract

18,00 €

Secondi

Hoofdgerecht van vis of vlees-
Main Course of fish or meat

Bar

Tagliata di filetto di manzo 200gr - Bio -

- Gebraden ossenhaasbiefstuk
- Braised beef fillet steak

25,00 €

Trancio di coda di rospo pastinaca e funghi

- Zeeduivel steak
pastinaak en paddenstoelen
- Monkfish steak
parsnip and mushrooms

25,00 €

Agnello arrostito con erbe e vino bianco -Bio-

- Geroosterd lamsvlees met kruiden
en witte wijn
- Roasted lamb with herbs and
white wine

25,00 €

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 €