



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	4,00 €
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 18,50 €

Cicchetti de pesse- Assaggini misti di pesce

- Gemengde visproeverijen
- Mixed fish tastings 18,50 €

Caprese, misto di mozzarella pomodorino e basilico



- Selectie van mozzarella met kerstomato
en basilicum
- Selection of mozzarella with
cherry tomatoes and basil 15,50 €

Fave e cicorie



- Tuinbonen en cichorei
- Broad beans and chicory 14,50 €

Antipasto misto

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

19,50 €

Primi

Hoofdgerecht van Pasta - Main course of pasta

Secondi

Hoofdgerecht van vis of vlees- Main Course of fish or

Ravioli vegetariani con funghi e crema di pecorino

- Vegetarische ravioli met porcini en pecorino saus
- Vegetarian ravioli with porcini and pecorino cream

18,50 €

Spaghetti con le sarde uvetta mandorle e finocchietto

- Spaghetti met sardientjes rozijnen, amandelen en dille
- Spaghetti with sardines raisins, almonds and dill

18,50 €

Spaghetti freschi al torchio al ragù di salsiccia

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

18,50 €

Gnocchi con Castelmagno nocciole e miele

- Gnocchi met Castelmagno kaas uit Piemonte, hazelnoten en honing
- Gnocchi with Castelmagno cheese from Piemonte, hazelnuts and honey

18,50 €

Spaghetti al pesto di basilico e pistacchi

- Spaghetti met pestosaus van basilicum en pistache
- Spaghetti with pesto sauce of basil and pistachio

18,50 €

Tagliata di filetto di manzo 200gr - Bio -

- Gebraden ossenhaasbiefstuk
- Braised beef fillet steak

26,50 €

Trancio di coda di rospo pastinaca e funghi

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

26,50 €

Agnello arrostito con erbe e vino bianco -Bio-

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

26,50 €