

# Menu



## Antipasti Starter

- Cicchetti de pesce, assaggi misti di pesce**  
- Gemengde visproeverijen  
- Mixed fish tastings 25,50 €
- Mozzarella di bufala olio al pomodoro e crema basilico**  
- Selectie van mozzarella met kerstomato en basilicum  
- Selection of mozzarella with cherry tomatoes and basil 19,50 €
- Fave e friggirelli**  
- Tuinbonen en cichorei zoete Italiaanse chilipeper  
- Broad beans and sweet Italian chili peppe 19,50 €
- Vitello tonnato alla maniera antica**  
- Kalfsvlees met tonijnsaus op de originele manier  
- Veal with tuna sauce in the original way 19,50 €
- Antipasto misto x 2 persone di salumi -formaggi -pesce e vegetale**  
- Selectie van voorgerechten voor 2 personen met vleeswaren - kazen - vis en groenten  
- Selection of the starters for 2 people of cold cuts - cheeses - fish and vegetables 26,50 €
- Tagliere di salumi e formaggi**  
- Plateau met Italiaanse vleeswaren en kazen  
- Plateau with Italian cold cuts and cheeses 19,50 €

**3 portate - 3 courses**  
43,00 p.p. ( + tartufo + 7€ ) / wine pairing 17,00 p.p.

**- Antipasto**

- a scelta

**- Starter**

- to choose

**-Portata di pasta**

- a scelta

**- Pasta**

- to choose

**Tiramisu - Panna cotta - Mousse - Sgroppino**

## Primi

20,00 €

Hoofdgerecht van Pasta - Main course of pasta

- Gnocchi con fonduta di parmigiano nocciole e miele**  
- Gnocchi met Parmezaanse fondue hazelnoten en honing  
- Gnocchi with parmesan fondue hazelnuts and honey
- Spaghetti al torchio pesto di basilico e pistacchi**  
- Spaghetti met pestosaus van basilicum en pistache  
- Spaghetti with pesto sauce of basil and pistachio
- Spaghetti fatti in casa al ragu di pesce e salicornia**  
- Huisgemaakte spaghetti met visragout en zeekraal  
- Homemade Spaghetti with fish ragout and salicornia
- Tagliolini all uovo con ragu di anatra e faraona**  
Tagliolini met ragout van eend en parelhoen  
- Tagliolini with duck and guinea fowl ragout
- Spaghetti fatti in casa porcini e noci**  
- Huisgemaakte spaghetti eekhoorntjesbrood en walnoten  
- Homemade spaghetti porcini mushrooms and walnuts
- Tagliatelle al ragù di salsiccia**  
- Tagliatelle met worst ragout  
- Tagliatelle with sausage ragout

**3 portate - 3 courses**  
52,00 p.p. ( + tartufo + 7€ ) / wine pairing 19,00 p.p.

**- Antipasto**

- a scelta

**- Starter**

- to choose

**-Secondo**

- composto da carne o pesce a scelta

**- Main course**

- composed of meat or fish to choose

**Tiramisu - Panna cotta - Mousse - Sgroppino**

## Secondi

29,50 €

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

- Tagliata di filetto di manzo 200gr - Bio -**  
- Gebraden ossenhaasbiefstuk  
- Braised beef fillet steak
- Rollè di branzino pomodorino semisecco e olive**  
- Zeebaarsrollade gedroogde tomaat en olijven poeder  
- Sea bass roll dried tomato and olive powder
- Agnello con vino rosso e miele -Bio-**  
- Lamshaas met rode wijn en honing -biologisch-  
- Lamb fillet with red wine and honey -organic-
- Trancio di Tonno con crema di aceto balsamico e cipolle**  
- Tonijnfilet met saus van balsamico azijn en uien  
- Tuna fillet with balsamic vinegar and onions cream
- Piatto dell orto, verdure stagionali gratinate croccanti**  
- Tuingerecht van seizoensgroenten knapperig gegratineerd  
- Garden dish of seasonal vegetables crispy gratin

**4 portate - 4 courses**  
64,00 p.p. ( + tartufo + 7€ ) / wine pairing 26,00 p.p.

**- Antipasto**

- a scelta

**- Starter**

- to choose

**-Portata di pasta**

- a scelta

**- Pasta**

- to choose

**-Secondo**

- composto da carne o pesce a scelta

**- Main course**

- composed of meat or fish to choose

**Tiramisu - Panna cotta - Mousse - Sgroppino**

## Menu degustazione

disponibili solamente per tutto il tavolo  
available only for the whole table