ANTIPASTI

BURRATA 13.5
Tomatentartaar – basilicum vinaigrette – pane carasau – chilipoeder

CARNE CRUDA 15
Steak tartaar – pane carasau – zwarte truffel

ENTRECOTE CARPACCIO 14
Basilicumcreme – pijnboompit – geschaafde pecorino

SICILIAANSE CAPONATA 12.5
Aubergine – courgette – oregano – San Marzanotomaat

SALMONE ALLA BARBABIETOLA 14
Zalm gemarineerd in rode biet – venkel – roze peper

VITELLO TONNATO 13.5
Verse tonijnmayo – peterseliepoeder – kappertjes

BRESAOLA 14
Dungesneden rundvlees – rucola – limoenolijfolie

PIZZETTE

MARGARITA 15

SALAMI PICANTE - N'DUJA 15.5

BURRATA - PESTO - ANSJOVIS 15.5

BAMBINO 17.5
Spaghetti – San Marzano tomatensaus – gehaktballetjes – Parmigiano (kan ook vega)

PRIMI

normale | per due (2 pers.)

SPAGHETTI VONGOLE 23 | 42
Vongoleschelpjes – citroen – rode peper

RAVIOLI DI GAMBERI 23 | 44
Ravioli gevuld met gamba – bisque – peterselie

RIGATONI ALL'AMATRICIANA 22.5 | 42
San Marzano tomaat – guanciale – rode peper

SPAGHETTI CARBONARA 22 | 42
Pecorino – gebakken guanciale – 64 graden eidooier – gestoten zwarte peper

CAMPANELLE TARTUFO 22.5 | 42
Truffel – Pecorino Romano
(PULLED LAMB) +5

RISOTTO GORGONZOLA PERA 23
Gorgonzola dolce – peer – balsamico

SECONDI

OSSOBUCO 25.5
Kalfsschenkel in klassieke tomatensaus – saffraan risotto

MERLUZZO AL FORNO 26
Kabeljauw uit de oven – zeekraal – groene asperge – hollandaise

SALTIMBOCCA 26
Gebakken kalfsvlees – verse salie – parmaham – polenta

INSALATA VERDE 5.5
Groene side salad

Vraag het personeel bij allergiëen/diëetwensen.

DOLCI

TIRAMISU	9.5 | 18.5
RABARBARO Rabarber – sinaasappel – huisgemaakt vanilleijs	9
CANNOLI AL LIMONE Gevuld met citroencreme – gebrande pistachenootjes	4.5
AFFOGATO Vanille roomijs – espresso	9
SGROPPINO	9.5
KAASPLANKJE Kaasplankje met 3 verschillende kazen (wijntip: Madoro dolce rosso)	14.5

APERITIVO

FOCACCIA Villa Manodori olijfolie – balsamico	6.5
MEATBALLS Ambachtelijke gehaktballetjes in tomatensaus	12
VERS GEMARINEERDE OLIJVEN	3.5
ANSJOVIS Verse citroen – getoast brood	12.5
BRUSCHETTA Tomaat – mozzarella – basilicumpesto	9.5 Parmaham +3.5
BRUSCHETTA CON PATE Met paté van kippenlever – hazelnoot – ingelegde rode ui	10
CHARCUTERIE Parmaham – truffelsalami – friabili	14.5
PITTIGE SCHELPJES Mascarpone – rode peper – knoflook	15

TIP bestel een Negroni of een glas Verdicchio om mee te starten!
Vraag ook naar onze wijnkaart. We geven graag advies!

Vraag het personeel bij allergiëen/diëetwensen.