

(Laat het ons weten als u een allergie heeft - inform the staff in case of an allergy)

Antipasti -Voorgerechten -Startes

Burrata (-voor twee personen-for two people)

32

- Romige mozzarella met pesto van "Taggiasche" olijven en gekonfijte tomaatjes
- Creamy mozzarella with "Taggische" olives pesto and confit tomatoes

Tagliere salumi e formaggi(-voor twee personen-for two people)

28

- Plateau van Italiaanse kazen, charcuterie, ingelegde groenten en olijven.
- Mix of charcuterie, cheese, pickled vegetables and olives.

Mozzarella

15

- Buffelmozzarella met Caponata(paprika, aubergine en zucchini)
- Buffalo mozzarella with Caponata (paprika, aubergine and courgette)

Carpaccio di zucchini

15

- Zucchini carpaccio met lente-ui, walnoten, geitenkaas en sinaasappelen
- Courgette carpaccio with spring onions, walnuts, goat cheese and oranges

Asparagi gratinati

15

- Gegratineerde asperges met parmezaanse kaas.
- Gratin asparagus with Parmesan cheese.

Carpaccio di terra

15

- Dry-aged kalfsvlees carpaccio met dille en walnoten.
- Dry-aged veal carpaccio with dill and walnuts.

Carpaccio di mare

16

- Carpaccio van octopus met huisgemaakte octopusmayonaise en zwarte olijven.
- Octopus carpaccio served with home-made octopus mayonnaise and black olives.

koervoet



Primi piatti

Nduja e cuore di tonno

- Verse pasta met een saus van knoflook, 'Nduja (pittige smeerbare worst uit Calabrië, Zuid-Italië), "caviar" van gedroogde tonijnhart en gekaramelliseerd uien
- Fresh pasta with garlic, 'Nduja (spicy spreadable sausage from Calabria, South Italy), Cured dried tuna heart "caviar" and caramelized onion.

24

Carbonara

- Verse pasta met Guanciale(kinnebaakspek), pecorino, zwarte pepper en ei.
- Fresh pasta with Guanciale(pork cheek), pecorino, black pepper and egg.

21

Ragù Napoletano

- Verse pasta met traditionele Napolitaanse Ragù saus(verschillende stukken vlees langzaam gegaard in saus van tomaten).
- Fresh pasta with traditional Neapolitan Ragù sauce (made of different cuts of meat slow-cooked in tomato sauce).

21

Ragù alla Genovese

- Verse pasta met traditionele Napolitaanse "Genovese" saus (verschillende stukken vlees langzaam gegaard in saus van uien).
- Fresh pasta with traditional Neapolitan "Genovese" sauce(different cuts of meat stewed in onions)

21

Gnocchetti gamberi e Bottarga

- Verse aardappelen gnocchi met een saus van asparagus, "Bottarga" (gedroogde kaviaar uit Sardinië), peterselie chlorofyl, garnalen tartare en citroenzest.
- Fresh potato gnocchi with a sauce made of asparagus, "Bottarga"(dry caviar from Sardinia), parsley chlorophyll, shrimps tartare and lemon zest.

24

Vongole Veraci

- Verse pasta met Vongole(Venusschelpen), knoflook, en peterselie
- Fresh pasta with Clams, garlic and parsley

24

Al Gorgonzola

- Verse pasta met een saus van Gorgonzola kaas, walnoten en rucola olijfolie
- Fresh pasta with a Gorgonzola cheese sauce, walnuts and rucola olive oil

21

koervoet



Secondi piatti

Tagliata di manzo

- Gegrilde Rib-eye van het rund, met balsamico en parmezaanse kaas.
- Grilled beef Rib-eye with balsamico and Parmesan flakes.

28

Bistecca al pepe verde

- Rib eye van het rund met groene peppersaus
- Beef Rib eye steak with green pepper sauce

30

Guancia brasata

- Langzaam gekookt rundenwang in port, balsamico en roedewijnsaus.
- Slow cooked brased beef cheek in port, balsamico and redwine sauce.

32

Scaloppina al limone

- Kalfsvlees in kruidenboter-citroensaus
- Veal with herb butter and lemon sauce

27

Branzino gratinato

- Gegratineerde zeebaars geserveerd met frambozen saus.
- Gratinated seabass served with raspberry sauce

27

Parmigiana di melanzane

- Vegetarian baked aubergine casserole, with tomato sauce, mozzarella, basil and Parmesan
- Vegetarische ovenschotel van laagjes aubergine, met mozzarella, parmezaanse kaas, basilicum en tomatensaus

24

koervoet

