

# Suggestioni Primavera

*Belgische Gin : Double You* €12,00

Wordt geserveerd met Elderflower tonic water, zoethout en gedroogde jeneverbessen

*Champagne Jacquart Brut* €10,00

Champagne Brût (Jacquart)

## *Entrate*

**Asparagi alla Fiaminga**  
Asperges op Vlaamse wijze (AAA) €18,50

**Asparagi Fiorentina**  
Asperges met tomatenroom en spinazie, gegratineerd €18,50

**Polpo Primavera**  
Octopus met aspergeflan €18,50

## *Piatti*

**Pizza Asparagi**  
Gerookte provola, spek, asperges en nootjes €17,00

**Risotto con gamberetti e asparagi**  
Risotto met asperges en reuze garnalen €21,00

**Tagliata di vitello**  
Kalfslapjes met velouté van aardappelen en groene asperges €30,00

**Orata Bellavista**  
Dorade met asperges, citroencremè en aardappelcrème €26,00

*Crostatina al cioccolato* € 9,50

Een chocoladegebak met crème patissière, en aardbeien

# Aperitivo

Aperitivo della casa (Aperol Spritz)	€8,50
Crodino (zonder alcohol)	€4,50
<b>Gin &amp; Tonic</b>	
Bombay sapphire	€11,00
Hendrick's	€12,00
Gin Mare	€12,00
Edinburgh	€12,00
6 Moments	€12,00
W Double You (Wilderen, Belgium)	€12,00
Gancia	€7,00
Carpano Punt & Mes	€7,00
Picon vin blanc	€8,00
Cynar	€7,00
Sherry Dry	€7,00
Offley Porto Rosso / Bianco	€7,00
Pineau de Charentes	€7,00
Campari (verse orange)	€9,00
Martini Rosso / Rosé / Bianco	€7,00
Pisang Orange (verse orange)	€8,50
Pastis	€7,50
Rosso Antico	€7,00
Kirr	€7,00
Kirr Royale	€9,00
Prosecco Brut / Rosé	€8,50
Champagne (Jacquart Brût)	€11,00
J&B	€7,50
Wild Weasel Whiskey (Wilderen, Belgium)	€8,00
Jack Daniels	€8,00
Glenfiddich	€8,50
Havana Club Rum	€8,50
Wodka Smirnoff	€7,50
<i>Supplementen Cola/Orange/Tonic/Soda</i>	€2,00
<hr/>	
Panna (niet bruisend water) / San Pellegrino (bruisend water)	€3,00
Fanta / Sprite / Gini / Ice Tea / Tonic / Appelsap	€3,00
Coca Cola / Zero	€3,00
Vers geperste Sinaasappelsap	€5,00
Panna 50cl / San Pellegrino 50cl	€5,00
Panna 1L / San Pellegrino (bruisend water) 1L	€9,00
Nastro Azzurro (Italiaans lager bier)	€3,50
Stella (van het vat) 25cl	€3,00
Stella (van het vat) 50cl	€5,00
Alcoholvrij bier	€3,00
Hoegaarden	€3,50
Leffe Bruin / Blond (van het vat)	€4,50
Duvel	€4,50

# Antipasti

## Freddi

<b>Bruschetta</b> met kerstomaten, 6 stuks (voor 2 personen)	€14,00
<b>Insalata Caprese</b> Buffel Mozzarella IGP, Tomaatcarpaccio en Basilicum	€14,00
<b>Carpaccio di carne</b> Rundscarpaccio, pijnboompitten, rucola en parmezaanshilfers	€17,00
<b>Carpaccio di pesce spada</b> Zwaardvis carpaccio, olijfolie en roze peper	€17,00
<b>Antipasto</b> Assortiment van Italiaanse tapa's (voor 2 pers.)	€34,00
<b>Vitello Tonnato</b> Dunne schijfjes kalfsvlees en crème van tonijn	€18,50
<b>Bresaula</b> Carpaccio van gepekeld/gerijpt vlees, paddestoelen, sjalot en parmezaanshilfers	€14,50

## Caldi

<b>Crespella Fiorentina</b> Ovengebakken Pannekoek, spinazie, ricotta en tomatenroom	€14,00
<b>Crochette al formaggio</b> Artisanale Kaaskroketjes	€13,00
<b>Crochette ai gamberetti</b> Artisanale Garnalkroketjes	€14,00
<b>Scampi a l'aglio</b> Gebakken Scampi's in olijfolie en look	€16,00
<b>Formaggio di capra</b> Warm geitenkaasje met fris slaatje, walnoten, peer en honing	€15,00
<b>Scampi fritti</b> Gefrituurde scampi's met 2 sausjes	€17,00

# Pasta

## Selezioni Di Pasta

<b>Orecchiette ai gamberetti e finocchietto</b> Orecchiette [pastasoort], gambas, spekjes, dille en venkelcarpaccio	€20,00
<b>Spaghetti carbonara</b> Met Pancetta, geklutste eidooier en room	€16,00
<b>Spaghetti alle Vongole</b> Spaghetti met venusschelpjes, peterselie, look en kerstomaatjes	€20,00
<b>Spaghetti scampi</b> Courgetten, scampi en een hartige tomatensaus	€17,50
<b>Spaghetti Meatballs</b> Met huisbereide gehaktballen en tomatensaus	€17,00
<b>Tagliatelle all'astice</b> Hele babykreeft [gepeld], Schaaldier consommé, tomatenroom en kerrie	€25,00
<b>Penne alla vegetariana</b> Italiaanse ratatouille, tomatensaus en basilicum	€18,00
<b>Penne dello Chef</b> Met gehakt, champignons, ham en tomatenroom	€17,50

## Risotto

<b>Risotto ai Funghi tartufato</b> Met boschampignons, truffelolie en parmezaanschilfers	€21,00
<b>Risotto ai Frutti di mare</b> Met zeevruchten	€22,00

## Ravioli

<b>Ravioli alle capesante</b> Met St. jacobsvrucht, reuzegarnalen, ricotta en hartige tomatensaus	€19,50
<b>Ravioli ai funghi di bosco</b> Met boschampignons en ricotta	€19,50
<b>Ravioli ai quattro formaggi e noci</b> Met vier kazen, nootjes, ricotta en spinazieroom	€19,50

## Specialita della casa

<b>Lasagna Bolognese</b> Huisgemaakte bolognesaus, ricotta en ham	€18,50
<b>Parmigiana di melanzane</b> Lasagne van Siciliaanse aubergines, mozzarella en tomatensaus	€22,00
<b>Assortimento di paste</b> Kwartet van pasta van de chef (min. 2 pers.) (Penne met zalm, tagliatelle met groene pesto, cannelloni en lasagne)	€20,00 p.p.
<b>Cannelloni di carne</b> Pastarolletjes met gehaktvulling en tomatenroom	€17,50

# Pizza

<b>Norcia</b> Traditionele Norcia worst, buffelmozzarella, kerstomaatjes	€17,00
<b>Biancaneve</b> truffelcrème, room, tomaten en paddenstoelenmix (Witte pizza)	€18,00
<b>Piadina</b> Gevouwen pizza , buffelmozzarella, parmaham, rucola & kerstomaat (koud beleg!)	€18,00
<b>Parma</b> Met parmaham, rucola en parmezaanschilfers	€17,00
<b>Margherita</b> De klassieker met mozzarella en tomaat & basilicum	€12,00
<b>PepeNero</b> Met champignons, salami, ham en room (Witte Pizza)	€17,00
<b>Napoli</b> Met ansjovis en kappertjes	€13,50
<b>Scampi</b> Scampi, kruidensalsa, courgette en grana padano	€18,00
<b>Capricciosa</b> Met champignons en ham	€15,00
<b>Quattro stagioni</b> Met paprika, ham, champignons ansjovis, artisjok, kappertjes en olijven	€17,00
<b>Salame</b> Met salami	€14,50
<b>Marinara</b> Met tomaten en zeevruchten	€17,00
<b>Tonno e cipolla</b> Met tonijn en rode ui	€16,50
<b>Hawaiï</b> Met ham en ananas	€15,00
<b>Vegetariana</b> Met gegrilde groenten	€17,00
<b>Quattro formaggi</b> Met vier kazen	€17,00

# Scaloppine di vitello

## Pizzaiola

Met tomaat en look -gepaneerd-

€23,00

## Mexicaine

Met pikante saus op basis van tomaat en paprika -gepaneerd-

€23,00

## Special Tony

Met ham, kaas en tomatenroom -gepaneerd-

€24,00

## Cordon Bleu

Met ham- en kaasvulling, overgoten met champignonroom -gepaneerd-

€25,00

## Saltimbocca alla Romana

Met parmaham, salie witte wijn en vlees fond

€23,00

## Piccata Lombarda

Met een citroensausje en witte wijn

€23,00

## Alla Norma

Met aubergines, mozzarella en tomatensaus

€23,00

*De gerechten worden geserveerd met pasta, gebakken patatjes, frietjes, puree of huisbereide dauphines*



# Carne

<b>Spiedini siciliani</b> Siciliaanse vleesrolletjes gevuld met ham/parmezaan/broodkruim/pijnboompitjes en rozijntjes	€22,00
<b>Filetto di vitello alla Rossini</b> Kalfsfilet, Foie gras, zwarte truffelcrème en Madeira saus	€31,00
<b>Ossobuco alla Milanese</b> Traaggegaarde kalfsschenkel, wortel, selder, ui, tomatensaus	€25,00
<b>Tagliata di manzo</b> Gesneden filet pur met rucola en parmezaanschilfers	€30,00
<b>Controfiletto Irlandese</b> Ierse entrecote met 3 warme sausjes (+/- 350g)	€28,00
<b>Filetto di manzo Irlandese</b> Ierse Filet pur met 3 warme sausjes	€31,00
<b>Misto di carne</b> Mixed grill van vlees (5 soorten) met 3 warme sausjes	€21,00
<b>Corona d'agnello in crosta di erbe</b> Lamskroon in kruidenkorst en gebakken seizoensgroenten	€29,00
<b>Filetto d'agnello</b> Gegrilde lamsfilet met rucola en parmezaanschilfers	€28,00

*De gerechten worden geserveerd met pasta, gebakken patatjes, frietjes, puree of huisbereide dauphines*

*Supplement Mayonaise/Ketchup €1,50*

*"Non c'è amore più sincero di quello per il cibo"*

*Georges Bernard Shaw*

*"Er is geen liefde zo oprecht als die voor eten"*

*Georges Bernard Shaw*

# Pesce

-Onze vissen zijn vers en worden dagelijks geleverd, hierdoor kan het voorvallen dat er bepaalde producten uitgeput zijn. Gelieve ons hiervoor te verontschuldigen-

## Astice Bellavista alla plancia

Verse Canadese kreeft (+- 600 gr), salade en risotto €47,00

## Scampi grigliati

Gegrilde scampi's met 2 koude sausjes €25,00

## Insalata di Gambas

Gebakken gambas met spek en look op een bedje van sla (5st.) €25,00

## Salmone

Gegrilde zalmoot met warme kruidentomaat en huisbereide béarnaise €21,00

## Pesce spada al Salmorigano

gegrilde zwaardvis steak met dressing van olijfolie, origano en citroen €27,00

## Misto di pesce

Mixed grill van vis op een slaatje met huisbereide béarnaise (5 soorten) €27,00

## Branzino al limone

Zeebaarsfilet met een citroensaus €27,00

## Branzino alla Livornese

Zeebaarsfilet met tomaat, kappertjes, zwarte olijven en oregano €27,00

## Scampi PepeNero

Met tomatenroom en een vleugje kerrie €26,00

*De gerechten worden geserveerd met pasta, gebakken patatjes, frietjes, puree of huisbereide dauphines.*

*Supplement Mayonaise/Ketchup €1,50*



# Bevande calde

Koffie / Espresso	€3,00
Cappuccino slagroom / gestoomde melk	€3,50
Caffe latte	€3,50
Thee naar keuze	€4,00
Warme chocolademelk	€4,00
Irish- / Italian- / French Coffee	€9,50

# Digestivi

Amaretto	€7,50
Sambuca	€7,50
Avena	€7,00
Grappa vraag naar ons - Nonino- assortiment	
Limoncello	€6,50
Baileys	€7,50
Cointreau	€7,50
Grand Marnier	€7,50
Cognac Martel	€8,00

# Dolci

Al onze desserts zijn huisbereid door onze patissier.

## Semifreddo alla nocciola

semifreddo betekent letterlijk: half bevroren en is hét alternatief voor roomijs.  
deze is gemaakt van hazelnoten uit piemonte en heeft een heerlijke praliné smaak. €9,00

## Profiteroles

Profiteroles met crème patissière, bedekt met chocolade €9,50

## Souffle al Cioccolato

Warm chocoladegebak met een vloeibare kern en bolletje vanilleijs €9,50

## Panna Cotta con gelee' ai frutti rossi

Panna Cotta met rode vruchten gelei €8,50

## Tiramisù

De alombekende italiaanse klassieker €8,50

## Crème Brûlée alla vaniglia

Crème brûlée met vanille €9,00

## Sabayon

Opgeklopte eidooier en Marsala €8,00  
(met ijs + €1,00)

## Crostatina di mele e noci

Lauw geserveerd appelgebak met noten en vanilleijs €9,50

## Formaggio Misto

Selectie italiaanse kazen €13,50

## Assortimento di gelati e sorbetti

Selectie roomijs en sorbets van de chef €8,50  
*-Vraag naar ons aanbod aan de kelners-*

*Supplement slagroom € 1,00*

*" Stressed spelled backwards is desserts.*

*Coincidence? I don't think so."*

# Vino

## Vino Peper Nero (Rosso, Rosato, Bianco)

Druiven:

Rosso  
Primitivo  
Malvasia Nera  
Negroamaro

Rosato  
Primitivo  
Malvasia Nera

Bianco  
Verdeca  
Chardonnay

Glas/Verre	€5,50
1/4 L	€8,50
1/2 L	€14,50
Fles/Bouteille	€26,00

### Rosso

Dolcetto D'Alba / Vite Colte / Groere	€36,00
Salice Salentino / Leone de Castris / Salento	€36,00
Montepulciano / Zaccagnini / Abruzzo	€35,00
Chianti Riserva Ducale / Ruffino / Toscana	€47,00
Nero D'avola / Gergenti / Sicilia	€34,00
Barbera D'Alba / Vite Colte / Groere	€36,00
Planeta Rosso / La segreta / Sicilia	€32,00
Cignale / Castello di Querceto / Toscana	€86,00
Barolo / Cascina Radice / Argante	€95,00
Brunello di Montalcino / Casanova di neri	€85,00

### Rosato

Five Rosé / Leone de Castris / Salento	€29,00
Cerasuolo / Zaccagnini / Abruzzo	€28,00
Uno Due Cinque (125) / Feudi Salentini	€27,00

### Bianco

Verdicchio / Frati Bianchi / Il priore	€33,00
Planeta bianco / La segreta / Sicilia	€32,00
Pinot Grigio / Bottega Vinai / Trentino	€33,00
Chardonnay Bellavista / Curtefranca / Lombardia	€70,00
Sauvignon / Bidoli / Friuli	€28,00

### Bubbles

Prosecco Brut / Treviso	€38,00
Prosecco Rosé / Treviso	€38,00
Lambrusco / I Quercidi / Medici Ermete	€26,00
Champagne / Moët / Chandon	€85,00