

Aperitivo

Aperitivo della casa (Aperol Spritz)	€8,00
Crodino (zonder alcohol)	€4,00
Gin & Tonic	
Bombay sapphire	€11,00
Hendrick's	€12,00
Gin Mare	€12,00
Bayswater	€12,00
6 Moments	€12,00
W Double You (Wildereren, Belgium)	€12,00
Gancia	€6,50
Carpano Punt & Mes	€6,50
Picon vin blanc	€7,50
Cynar	€6,50
Sherry Dry	€6,00
Offley Porto Rosso / Bianco	€6,00
Pineau de Charentes	€6,00
Campari (verse orange)	€8,50
Martini Rosso / Rosé / Bianco	€6,00
Pisang Orange	€7,50
Pastis	€7,00
Rosso Antico	€6,00
Kirr	€6,50
Kirr Royale	€8,50
Prosecco Brut / Rosé	€8,00
Champagne (Jacquart Brût)	€10,00
J&B	€7,00
Wild Weasel Whiskey (Wildereren, Belgium)	€7,50
Jack Daniels	€7,50
Glenfiddich	€8,00
Havana Club Rum	€8,00
Wodka Smirnoff	€7,00
<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
Lefe Bruin / Blond	€4,50
Duvel	€4,50

Antipasti

Freddi

Bruschetta 6 stuks (voor 2 personen)	€13,00
Insalata Caprese Buffel Mozzarella IGP, Tomaatcarpaccio en Basilicum	€13,50
Carpaccio di carne Rundscarpaccio, pijnboompitten, rucola en parmezaanshilfers	€16,50
Carpaccio di pesce spada Zwaardvis carpaccio, olijfolie en roze peper	€16,50
Antipasto Assortiment van Italiaanse tapa's (voor 2 pers.)	€32,00
Vitello Tonnato Dunne schijfjes kalfsvlees en crème van tonijn	€18,00
Bresaula Carpaccio van gepekeld/gerijpt vlees, paddestoelen, sjalot en parmezaanshilfers	€13,50

Caldi

Crespella Fiorentina Ovengebakken Pannekoek, spinazie, ricotta en tomatenroom	€13,00
Crochette al formaggio Kaaskroketjes	€12,50
Crochette ai gamberetti Garnaalkroketjes	€13,50
Scampi a l'aglio Gebakken Scampi's in olijfolie en look	€15,00
Formaggio di capra Warm geitenkaasje met fris slaatje, walnoten, peer en honing	€14,00
Scampi fritti Gefrituurde scampi's met 2 sausjes	€16,00

Pasta

Selezioni Di Pasta

Orecchiette ai gamberetti e finocchietto Orecchiette [pastasoort], gambas, spekjes, dille en venkelcarpaccio	€19,00
Spaghetti carbonara Met Pancetta, geklutste eidooier en room	€15,00
Spaghetti alle Vongole Spaghetti met venusschelpjes, peterselie, look en kerstomaatjes	€19,00
Spaghetti scampi Courgetten, scampi en een hartige tomatensaus	€16,50
Spaghetti Meatballs Met huisbereide gehaktballen en tomatensaus	€16,00
Tagliatelle all'astice Hele babykreeft [gepeld], Schaaldier consommé, tomatenroom en kerrie	€23,00
Penne alla vegetariana Italiaanse ratatouille, tomatensaus en basilicum	€17,00
Penne dello Chef Met gehakt, champignons, ham en tomatenroom	€15,50

Risotto

Risotto ai Funghi tartufato Met boschampignons, truffelolie en parmezaanschilders	€19,50
Risotto ai Frutti di mare Met zeevruchten	€19,50

Ravioli

Ravioli alle capesante Met St. jacobsvrucht, ricotta en hartige tomatensaus	€18,50
Ravioli ai funghi di bosco Met boschampignons en ricotta	€18,50
Ravioli ai quattro formaggi e noci Met vier kazen, nootjes, ricotta en spinazieroom	€18,50

Specialità della casa

Lasagna Bolognese Huisgemaakte bolognesaus, ricotta en ham	€17,50
Parmigiana di melanzane Lasagne van Siciliaanse aubergines, mozzarella en tomatensaus	€21,00
Assortimento di paste Kwartet van pasta van de chef (min. 2 pers.) (Penne met zalm, tagliatelle met groene pesto, cannelloni en lasagne)	€19,00 p.p.
Cannelloni di carne Pastarolletjes met gehaktvulling en tomatenroom	€16,50

Pizza

Norcia Traditionele Norcia worst, buffelmozzarella, kerstomaatjes	€16,00
Biancaneve truffelcrème, room, tomaten en paddenstoelenmix (Witte pizza)	€17,50
Piadina Gevouwen pizza , buffelmozzarella, parmaham, rucola & kerstomaat (koud beleg!)	€17,00
Parma Met parmaham, rucola en parmezaanschilfers	€16,00
Margherita De klassieker met mozzarella en tomaat	€11,00
PepeNero Met champignons, salami, ham en room (Witte Pizza)	€16,00
Napoli Met ansjovis en kappertjes	€12,50
Scampi Scampi, kruidensalsa, courgette en grana padano	€17,00
Capricciosa Met champignons en ham	€14,00
Quattro stagioni Met paprika, ham, champignons ansjovis, artisjok, kappertjes en olijven	€16,00
Salame Met salami	€13,50
Marinara Met zeevruchten	€16,00
Tonno e cipolla Met tonijn en ui	€15,50
Hawaiï Met ham en ananas	€14,00
Vegetariana Met gegrilde groenten	€16,00
Quattro formaggi Met vier kazen	€16,00

Scaloppine di vitello

Pizzaiola

Met tomaat en look -gepaneerd-

€21,00

Mexicaine

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

€21,00

Special Tony

Met ham, kaas en tomatenroom -gepaneerd-

€22,00

Cordon Bleu

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

€23,00

Saltimbocca alla Romana

Met parmaham, salie witte wijn en vlees fond

€21,00

Piccata Lombarda

Met een citroensausje en witte wijn

€21,00

Alla Norma

Met aubergines, mozzarella en tomatensaus

€21,00

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



Carne

Spiedini siciliani Siciliaanse vleesrolletjes gevuld met ham/mozzarella/broodkruim/pijnboompitjes en rozijntjes	€21,00
Filetto di vitello alla Rossini Kalfsfilet, Foie gras, zwarte truffelcreme en madeira saus	€30,00
Ossobuco alla Milanese Traaggegaarde kalfsschenkel, wortel, selder, tomatensaus	€24,00
Tagliata di manzo Gesneden filet pur met rucola en parmezaanschilfers	€29,00
Controfiletto Irlandese Ierse entrecote met 3 warme sausjes (+/- 350g)	€27,00
Filetto di manzo Irlandese Ierse Filet pur met 3 warme sausjes	€30,00
Misto di carne Mixed grill van vlees met 3 warme sausjes	€20,00
Corona d'agnello in crosta di erbe Lamskroon in kruidenkorst en gebakken seizoensgroenten	€28,00
Filetto d'agnello Gegrilde lamsfilet met rucola en parmezaanschilfers	€27,00
<i>De gerechten worden geserveerd met pasta, gebakken patatjes, frietjes, puree of huisbereide dauphines</i>	
<i>Supplement Mayonaise/Ketchup</i>	€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 Canadese kreeft (+- 600 gr), salade en risotto	€46,00
Scampi grigliati Gegrilde scampi's met 2 koude sausjes	€24,00
Insalata di Gambas Gebakken gambas met spek en look op een bedje van sla (5st.)	€24,00
Salmone Gegrilde zalmoot met warme kruidentomaat en huisbereide béarnaise	€20,00
Pesce spada al Salmorigano gegrilde zwaardvis steak met dressing van olijfolie, origano en citroen	€26,00
Misto di pesce Mixed grill van vis op een slaatje met huisbereide béarnaise	€26,00
Branzino al limone Zeebaarsfilet met een citroensaus	€26,00
Branzino alla Livornese Zeebaarsfilet met tomaat, kappertjes, zwarte olijven en oregano	€26,00
Scampi PepeNero Met tomatenroom en een vleugje kerrie	€25,00

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

Supplement Mayonaise/Ketchup €1,50

Vino

Vino Peper Nero (Rosso, Rosato, Bianco)

Druiven:

Rosso
Primitivo
Malvasia Nera
Negroamaro

Rosato
Corvina 50
Rondinella 40
Bardolino

Bianco
Verdeca
Chardonnay

Glas/Verre	€5,00
1/4 L	€8,00
1/2 L	€14,00
Fles/Bouteille	€ 24,00

Rosso

Dolcetto D'Alba / Orlando Abrigo/ Dell'erto	€35,00
Salice Salentino / Leone de Castris / Salento	€35,00
Montepulciano / Zaccagnini / Abruzzo	€34,00
Chianti Riserva Ducale / Ruffino / Toscana	€46,00
Nero D'avola / Gergenti / Sicilia	€33,00
Barbera D'Alba / Orlando Abrigo / Roreto	€35,00
Planeta Rosso / La segreta / Sicilia	€30,00
Cignale / Castello di Querceto / Toscana	€85,00
Barolo / Elio Grasso/ Gavarini Chiniera	€95,00
Brunello di Montalcino / Castello di Banfi	€80,00

Rosato

Five Rosé / Leone de Castris / Salento	€29,00
Cerasuolo / Zaccagnini / Abruzzo	€27,00
Luporano/ Malvasia/ Feudi/ Negroamaro	€27,00

Bianco

Verdicchio / Moncaro / Marche	€32,00
Planeta bianco / La segreta / Sicilia	€30,00
Pinot Grigio / Rosacroce / Venezia	€32,00
Chardonnay Bellavista / Curtefranca / Lombardia	€70,00
Sauvignon / Bidoli / Friuli	€27,00

Bubbles

Prosecco Brut/ Bacio della Luna / Treviso	€37,00
Prosecco Rosé/ Bacio della Luna / Treviso	€37,00
Lambrusco / Righi / Modena	€25,00
Champagne / Piper-Heidsieck / Reims	€85,00

Bevande calde

Koffie / Espresso	€3,00
Cappuccino slagroom / gestoomde melk	€3,30
Caffe latte	€3,30
Thee naar keuze	€3,50
Warme chocolademelk	€3,30
Irish- / Italian- / French Coffee	€9,00

Digestivi

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

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. €9,50

Profiteroles

Profiteroles met creme 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

Tiramisu

De alombekende italiaanse klassieker €8,50

Crème Brûlée alla vaniglia & tonka

Crème brûlée met vanille en tonka €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."