

ANTIPASTI FREDDI

(koude voorgerechten / cold starters)

- (veg) **Insalata Caprese con mozzarella di bufala** € 9,50
 Frisse salade van buffel mozzarella, verse tomaten,
 basilicum, afgemaakt met olijfolie en peper en zout uit de molen
Fresh salad of sliced buffalo mozzarella, tomatoes and basil
- Carpaccio di manzo** € 10,50
 Dun gesneden ossenhaas met Parmezaanse kaas, rucola,
 pijnboompitten en olie van basilicum
*Thinly sliced fillet of beef with Parmesan cheese, rocket,
 pine nuts and basil oil*
- Vitello tonnato** € 10,50
 Dun gesneden kalfshaas met huisgemaakte tonijnsaus en kappertjes
*Braised veal back strap, served cold, thinly sliced and topped
 with a delicate tuna mayonnaise, capers and black pepper*
- Piatto di salumi e formaggi** € 11,75
 Verschillende soorten luxe Italiaanse vleeswaren en kazen
Platter with a selection of luxurious Italian salumi and cheeses

ANTIPASTI CALDI

(warme voorgerechten / warm starters)

- (veg) **Parmigiana di melanzane** € 9,75
 Gegratineerde laagjes aubergine, mozzarella en Parmezaanse kaas
Gratin layers of eggplant, mozzarella and Parmesan cheese
- Pepata di cozze e vongole** € 9,75
 Gebakken mosselen en vongole in olijfolie, knoflook en witte wijn
Fried mussels and clams in olive oil, garlic and white wine
- Gamberetti dello chef** € 10,75
 Gepelde grote garnalen geflambeerd in olijfolie, rode peper en knoflook,
Peeled king prawns flambé in olive oil, red pepper and garlic,
- Capesante al taleggio gratinate** € 11,00
 Coquilles met taleggio Béchamel gratin
Scallops with taleggio Béchamel gratin
- Zuppa del giorno** D. P.
 Royale Italiaanse soep van de dag
Royal Italian soup of the day

SPECIALITA

(Huis specialiteit / Specialty of the house)

(per 1 o piu persone / voor 1 of meer personen / for 1 or more persons)

Antipasto misto della casa	<u>p.2p.</u>	<u>p.4p</u>
Royale selectie van verschillende koude en warme voorgerechten	€ 25,00	€ 42,00
<i>Generous platter of various cold and warm appetizers</i>		

PRIMI

PASTA FRESCA E RISOTTI

(Huisgemaakte pasta & risotto / Homemade pasta & risotto)

	<u>Primi</u>	<u>Secondi</u>
Risotto del giorno	€ 10,75	€ 13,75
Risotto van de dag		
<i>Risotto of the day</i>		
(veg) Crespelle ai funghi porcini	€ 10,75	€ 13,75
Hartige flensjes met een vulling van eekhoortjesbrood, saus van verse tomaat en bechamel		
<i>Hearty pancake rolls with a stuffing of mushrooms, tomato sauce and bechamel</i>		
Lasagne classico	€ 10,75	€ 13,75
Ovenschotel gemaakt met pastabladen, gehakt, Parmezaanse kaas en bechamel saus		
<i>Casserole dish made with pasta sheets, minced meat, Parmesan and bechamel</i>		
Gnocchi di patate pancetta e funghi	€ 11,00	€ 14,75
Aardappel gnocchi met Italiaanse pancetta en champignons		
<i>Potato gnocchi with Italian pancetta and mushrooms</i>		
Pappardelle al ragu di lepre	€ 11,00	€ 14,75
Brede lintpasta met een ragout van haasfilet (wild)		
<i>Flat broad pasta with ragu of hare (wild game)</i>		
Linguine alle delizie di mare	€ 11,00	€ 14,75
Linguine pasta met zeevruchten saus		
<i>Linguine pasta with seafood sauce</i>		
Tortellone di salmone, mascarpone e caviale	€ 11,00	€ 14,75
Tortellone met vulling van zalm, mascarpone en kaviaar met een romige witte saus		
<i>Tortellone with salmon, mascarpone and caviar stuffing with a creamy white sauce</i>		

SECONDI DI PESCE
(Vis gerechten / Fish dishes)

Tonno scottato con salsa di sesamo Gegrilde gemarineerde tonijnfilet met sesam dressing <i>Grilled marinated tuna fillet with sesame dressing</i>	€ 18,75
Pesce S. Pietro con crema di granchio Gebakken Sint-Pietervis geserveerd met crème van krab <i>St. Peter's fish served with a cream of crab</i>	€ 18,75
Dentice rosso al forno Red snapper, zacht gegaard in de oven met verse tomaat, witte wijn en verse Italiaanse kruiden <i>Red snapper from the oven, with fresh tomato, white wine and fresh Italian herbs</i>	€ 18,75
Spiedo di gamberoni marinati piccanti Spies van gepelde gamba's, gemarineerd in knoflook, pittige rode peper, verse Italiaanse kruiden en citroen <i>Skewer of peeled prawns, marinated in garlic, spicy red peppers, fresh Italian herbs and lemon</i>	€ 19,75
Mezzo astice gratinato con spaghetti chitarra Geroosterde halve kreeft geserveerd met verse huisgemaakte pasta <i>Roasted half lobster served with fresh, home-made pasta</i>	€ 21,75
Grigliata mista di pesce (min.2 personen) Visplateau royale met dagverse vis <i>Royal platter with fresh selection of fish of the day</i>	€ 42,50

Alle bovengenoemde gerechten worden geserveerd met aardappel uit de oven en seizoensgroenten tenzij anders vermeld

All the above dishes are served withoven baked potato and seasonal vegetables unless otherwise stated

CONTORNI
(Bijgerechten / Side dishes)

Pane Huisgemaakt brood met olijven en kruidenboter <i>Basket with homebaked bread, olives and herb butter</i>	€ 4,00
Insalata mista Kleine gemengde salade <i>Small mixed salad</i>	€ 4,50
Patate al forno Aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en knoflook <i>Oven baked potato wedges with rosemary and garlic</i>	€ 4,50
Pasta aglio, olio e peperoncino Spaghetti met knoflook en rode peper <i>Spaghetti with garlic and red pepper</i>	€ 4,50



SECONDI DI CARNE
(Vlees gerechten / Meat dishes)

Costoletta di vitello burro e salvia T-bone kalfssteak gebakken in salieboter <i>T-bone veal steak, baked in butter and sage</i>	€ 18,75
Tagliata rucola e parmigiano Getrancheerd mals rundvlees van de lavagrill met een topping van rucola en Parmezaanse kaas <i>Thinly sliced grilled steak topped with rocket and Parmesan cheese</i>	€ 18,75
Faraona ripiena Parelhoenborst met een vulling van paddestoelen en een saus van walnoten <i>Guinea fowl breast with mushroom stuffing and walnut sauce</i>	€ 19,50
Petto d'anatra Eendenborstfilet met een saus van rode wijn en bosvruchten <i>Duck breast fillet with a sauce of red wine and berries</i>	€ 19,50
Filetto alla griglia con salsa di pepe verde Gegrilde ossenhaas met groene peper saus <i>Grilled beef fillet with green pepper sauce</i>	€ 22,50

Alle bovengenoemde gerechten worden geserveerd met aardappel uit de oven en seizoensgroenten tenzij anders vermeld

All the above dishes are served withoven baked potato and seasonal vegetables unless otherwise stated

CONTORNI
(Bijgerechten / Side dishes)

Pane Huisgemaakt brood met olijven en kruidenboter <i>Basket with homebaked bread, olives and herb butter</i>	€ 4,00
Insalata mista Kleine gemengde salade <i>Small mixed salad</i>	€ 4,50
Patate al forno Aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en knoflook <i>Oven baked potato wedges with rosemary and garlic</i>	€ 4,50
Pasta aglio, olio e peperoncino Spaghetti met knoflook en rode peper <i>Spaghetti with garlic and red pepper</i>	€ 4,50

Dolci
(Desserts / Nagerechten)

Tagliere di formaggi Selectie van fijne Italiaanse kazen geserveerd op een houtplankje <i>Selection of Italian cheeses served on a wooden cheeseboard</i>	€ 7,50
Tartufo Ijsbonbon met een kern van bittere truffelchocolade <i>Ijsbonbon with a core of bitter chocolate truffle</i>	€ 6,00
Tiramisú della casa Huisgemaakte tiramisú <i>Homemade tiramisú</i>	€ 5,75
Gelato misto Verschillende Italiaanse ijs soorten <i>Mixed Italian ice-cream</i>	€ 5,75
Pannacotta Traditionele Piemontese roompudding <i>Traditional pudding from Piemonte</i>	€ 5,75
Dolce del giorno Dessert van de dag <i>Dessert of the day</i>	€ 5,75
Torta del giorno Taart van de dag <i>Pie of the day</i>	€ 5,75