

ANTIPASTI
(voorgerechten / starters)

- (veg) **Funghi Trifolati** € 9,75
Verschillende soorten gebakken paddenstoelen met knoflook en witte wijn
Mix of various sorts fried mushrooms with garlic & white wine
- (veg) **Parmigiana di Melanzane** € 9,75
Gegratineerde laagjes aubergine, mozzarella en parmezaanse kaas
Gratin layers of eggplant, mozzarella and parmesan cheese
- (veg) **Insalata caprese con mozzarella di Bufala** € 10,50
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, seasoned with salt, pepper, and olive oil
- Carpaccio di Manzo** € 10,75
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** € 11,50
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
- Antipasto Misto il Senso** € 12,50
Verschillende soorten ambachtelijke Italiaanse vleeswaren
Platter with a selection of authentic Italian Salumi
- Insalata di Polpo** € 11,50
Salade van gemarineerde octopus met een dressing van olijfolie en limoensap
Salad of marinated octopus with a dressing of olive oil and lemon juice
- Gamberetti aglio e olio** € 11,75
Gebakken grote garnalen met een dressing van knoflook-olijf olie
Pan-fried king prawns with a dressing of garlic olive oil
- Bocconcini di Tonno** € 11,75
Zacht gebakken tonijnblokjes, geserveerd op een bedje van gemengde salade
Diced tuna served on a base of fresh salad
- Ostriche con Prosecco** € 12,75
Verse royale oesters geserveerd met een glaasje prosecco
Fresh royal oysters, served with a glass of prosecco

Zuppa
(Soep / Soup)

Zuppa di pesce € 12,50
Royale Italiaanse vissoep
Royal Italian fish soup

PRIMI
PASTA FRESCA E RISOTTI
(Huisgemaakte pasta& risotto / Homemade pasta& risotto)

(veg) **Risotto agli Asparagi Verdi** € 13,75
Risotto met groene asperges
Risotto with green asparagus

(veg) **Mezzaluna Tartufata al Burro Salvia** € 14,50
Halvemaan pasta met vulling van truffel en ricotta met
een saus van salieboter
*Half moon pasta stuffed with ricotta and truffle and
sage butter sauce*

(veg) **Ravioli ai funghi porcini** € 14,50
Verse ravioli gevuld met eekhoorn champignons
geparfumeerd met truffel
Fresh ravioli stuffed with mushrooms scented with truffle

Tortelli 3P (Panna/Prosciutto/Piselli) € 13,75
Pastakussentjes met vulling van prosciutto en roomsaus van
doperwtjes en prosciutto
Tortelli with prosciutto stuffing and cream sauce of prosciutto and peas

Crespelle della Casa € 14,75
Gevulde flensjes met vlees, gegratineerd uit de oven met
tomaat/béchamelsaus
Stuffed crêpes with meat, au gratin with tomato/béchamel sauce

Gnocchetti Sardi al Ragù di Pesce € 15,50
Kleine gnocchi uit Sardinië met ragout van vis met kappertjes
Small gnocchi from Sardinia with ragout of fish and capers

Fusilli all'Aragosta € 15,75
Fusilli met kreeft in romige kreeftensaus
Fusilli with lobster in creamy lobster sauce

SECONDI DI PESCE
(Vis gerechten / Fish dishes)

Coda di Rospo alla Siciliana Zeeduivel filet in de oven gegaard met Siciliaanse saus van cherry tomaatjes, olijven en kappertjes <i>Oven prepared fillet of monkfish with Sicilian cherry tomato sauce, capers and olives</i>	€ 20,75
Orata al Forno Doradefilet uit de oven met verse cherrytomaatjes, kappertjes en olijven <i>Sea bream fillet from the oven with fresh cherry tomatoes, capers and olives</i>	€ 21,75
Tonno al Sesamo e Pistacchio Gegrilde tonijnfilet met krokante korst van sesam en pistache <i>Grilled tuna fillet with crispy sesame and pistachio crust</i>	€ 21,75
Saltimbocca di Pesce Spada Saltimbocca van zwaardvis met parmaham, salie en witte wijn <i>Saltimbocca of swordfish with parma ham, sage and white wine</i>	€ 22,50
Gamberoni della casa Gebakken gepelde gamba's, geflambeerd met Brandy, in kreeftsous met knoflook en pepers <i>Pan-fried prawns, with garlic and red peppers in lobster sauce and brandy</i>	€ 23,75
Sogliola alla mugnaia Gebakken zeetong met roomboter, citroen en witte wijnsaus <i>Pan-seared fillet of sole in a lemon and white wine sauce</i>	D.P
Grigliata mista di pesce (min.2 personen) Visplateau royale met dagverse vis <i>Royal platter with fresh selection of fish of the day</i>	€ 49,75

Alle bovengenoemde gerechten worden geserveerd met seizoensgroenten tenzij anders vermeld
All the above dishes are served with seasonal vegetables unless otherwise stated

CONTORNI
(Bijgerechten / Side dishes)

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>	€ 4,75
Pasta aglio, olio e peperoncino Spaghetti met knoflook en rode peper <i>Spaghetti with garlic and red pepper</i>	€ 4,75

SECONDI DI CARNE
(Vlees gerechten / Meat dishes)

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>	€ 19,75
Scaloppina ai Funghi Gebakken kalfsoesters met witte wijnsaus en gemengde paddestoelen <i>Veal tenderloin medallions served with white wine sauce and mixed mushrooms</i>	€ 20,50
Faggiano con Salsa d'Arance Fazantborstfilet met sinaasappelsaus <i>Pheasant fillet with orange sauce</i>	€ 21,75
Bistecca di Cervo al Vino Rosso e Visciole Hertenbiefstuk bereid met rode wijnsaus en kersen <i>Venison steak with red wine sauce and cherries</i>	€ 22,50
Ossobucco Gremolato Langzaam gebraden malse kalfsschenkel met citroen, rozemarijn, knoflook en tomatensaus <i>Tender veal shanks braised with lemon, rosemary, garlic and tomatosauce</i>	€ 22,75
Filetto alla griglia con salsa a scelta (Funghi porcini, Gorgonzola, Pepe verde) Gegrilde ossenhaas met saus naar keuze : Porcini, Gorgonzola of Groene Peper saus <i>Grilled beef fillet with optional sauce : Porcini, Gorgonzola or Green Pepper sauce</i>	€ 23,75

Alle bovengenoemde gerechten worden geserveerd met seizoensgroenten tenzij anders vermeld
All the above dishes are served with seasonal vegetables unless otherwise stated

CONTORNI
(Bijgerechten / Side dishes)

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>	€ 4,75
Pasta aglio, olio e peperoncino Spaghetti met knoflook en rode peper <i>Spaghetti with garlic and red pepper</i>	€ 4,75

PIZZA

- (veg) **Pizza Verdure** € 9,75
Pizza met paprika, ui, champignons, courgette en olijven
Pizza with peppers, onions, mushrooms, zucchini and olives
- (veg) **Pizza Capri** € 9,75
Pizza met aubergine, verse tomaten, verse mozzarella en basilicum
Pizza with eggplant, fresh tomatoes, fresh mozzarella and basil
- Pizza Tonno** € 9,75
Pizza met tonijn, ui
Pizza with tuna, onion
- Pizza Salame** € 9,75
Pizza met salami en zwarte olijven
Pizza with salami and black olives
- (veg) **Pizza Formaggio misto** € 11,50
Pizza met verschillende soorten Italiaanse kaas
Pizza with a variety of Italian cheeses
- Pizza Pescatore** € 12,50
Pizza met zeevruchten, tonijn
Pizza with seafood, tuna
- Pizza Pepe** € 12,50
Pizza met prei, kappertjes, salami, parmaham en peper
Pizza with leek, capers, salami, parma ham and pepper
- Pizza Bresaola** € 12,75
Pizza met rucola, parmezaanse kaas en bresaola
Pizza with rocket, parmesan cheese and bresaola
- Pizza Bomba** € 13,50
Dubbel gevouwen pizza met vers gekruid rundergehakt en champignons,
geserveerd met een kleine salade
*Folded over pizza with freshly spiced ground beef and mushrooms,
served with a small salad*