



# SAPORI

D'ITALIA

## ANTIPASTI FREDDI

### Bruschette al pomodoro (3)

 €9,50

Italiaans gegrilde broodjes met tomaten, olijfolie en basilicum  
*Italian appetizer composed of grilled bread, tomatoes and basil*

### Antipasti misti €13,50

een selectie van klassieke italiaanse anti pasti gerechtjes  
*a small selection of classic italian antipasti dishes*

### Carpaccio di manzo €14,50

dun gesneden ossenhaas met olijfolie, citroen en Parmezaanse kaas  
*thinly sliced beef fillet with olive oil, fresh lemon juice and Parmesan cheese*

### Vitello tonnato €14,50

gesneden kalfsvlees met tonijnsaus  
*thinly sliced veal with tuna sauce*

## ANTIPASTI CALDI

### Funghi gratinati al forno con gorgonzola

 €13,50

gegratineerde champignons met gorgonzola  
*mushroom gratin with Gorgonzola cheese*

### Parmiggiana di melanzane

 €14,50

aubergine uit de oven met italiaanse kaas en tomaat  
*eggplant from the oven with italian cheese and tomatoes*

### Asparagi al forno con pancetta coppata €14,50

asperges uit de oven met calabrese spek en een roomsaus  
*asparagus from the oven with italian bacon and a cream sauce*

## PIATTI DI PASTA

### Penne all'arrabiata con burrata

 €14,50

penne met een pikante tomatensaus en burratakaas  
*pasta with spicy tomato sauce and burrata cheese*

### Pasta fresca alla norma

 €15,50

verse pasta met aubergine, tomaten en ricotta kaas  
*fresh pasta with eggplant, tomatoes and Ricotta cheese*

### Tortelloni ai funghi porcini in salsa tartufata

 €16,50

verse met paddestoelen gevulde pasta in een truffelroomsaus  
*fresh pasta stuffed with mushrooms with a truffle cream sauce*

## PIATTI DI CARNE E PESCE

geserveerd met aardappeltjes en seizoensgebonden groenten  
*served with potatoes and seasonable vegetables*

### Costata di vitello alla griglia €21,50

gegrilde ribeye met rucola en parmezaanse kaas  
*grilled ribeye with aragula and Parmesan cheese*

### Filetto di manzo alla griglia €23,50

gesneden gegrilde ossenhaas filet met rucola, parmezaanse kaas en crema Balsamico  
*sliced grilled beef with arugula and Parmesan cheese and Balsamic cream*

### Salmone alla griglia €21,50

gegrilde zalm  
*grilled salmon*

### Filetto di branzino €21,50

gegrilde zeebaarsfilet  
*grilled sea bass*

### Sogliollette mediterraneo €21,50

twee sliptongetjes op chef's wijze  
*two small sole fishes, chef's way*

### CHEF'S MENU I

uitgebreide antipasti  
a wide selection of antipasti  
+  
twee soorten pasta  
*two types of pasta*

€32,50 p.p.

### CHEF'S MENU II

uitgebreide antipasti  
a wide selection of antipasti  
+  
vlees- of visgerecht  
*meat or fish dish*

€37,50 p.p.

### CHEF'S MENU III

uitgebreide antipasti  
a wide selection of antipasti  
+  
twee soorten pasta  
*two types of pasta*  
+  
vlees- of visgerecht  
*meat or fish dish*

€42,50 p.p.



# Dolce

**Tiramisu** €6,50  
 huisgemaakte tiramisu  
*homemade tiramisu*

**Panna cotta** €6,50  
 huisgemaakte panna cotta  
*homemade pannacotta*

**Tortino al pistacchio** €7,50  
 cakeje gevuld met pistache creme, warm,  
 geserveerd met vanille-ijs en slagroom  
*cake filled with pistachio cream, warm,  
 served with vanilla ice cream and whipped cream*

**Tartufo bianco al forno** €7,00  
 bol van koffie-ijs omhuld met witte chocolade-ijs  
 overgoten met een italiaanse likeur, uit de oven  
*coffee and white chocolate ice cream  
 topped with italian liqueur, from the oven*

**Tartufo nero** €6,50  
 bol van vanille-ijs omhuld met pure chocolade-ijs,  
 geserveerd met slagroom  
*vanilla and black truffle ice cream, served with whipped cream*

**Torta al cioccolato** €7,00  
 taart van chocolade mousse met een laag glans chocolade  
*chocolate mousse glazed with a layer of dark chocolate*

**Frutta fresca** €6,50  
 vers seizoensfruit met slagroom  
*fresh fruit with whipped cream*

**Grand Dessert** €9,50  
 diverse zoetigheden - verrassing van de chef  
*various delicacies - chef's surprise*

**Sgroppino al limone** €6,50  
 spoom; drankje van wodka, prosecco, limoncello en sorbetijs  
*spoom made out of vodka, prosecco, limoncello and sorbet ice cream*

**Formaggio misto** €9,50  
 kaasplankje met verscheidene italiaanse kaassoorten  
*Italian cheese platter*

## KOUDE DRANKEN

Frisdranken €3,25  
 Appelsap €3,25  
 Tomatensap €3,25  
 Verse jus d'orange €3,75  
 Aqua Panna 0,75cl €6,00  
*plat - still*  
 San Pellegrino 0,75cl €6,00  
*bruisend - sparkling*

## BIEREN

Heineken 0,33cl €3,00  
 Peroni 0,33cl €3,50

## Huiswijnen

### WIT

Chardonnay glas €4,75  
 Classico fles €21,50  
 Orvieto glas €4,75  
 fles €21,50  
 Pinot Grigio glas €7,00  
 fles €34,00  
 Moscato glas €6,50  
 zoet fles €31,50

### ROOD

I Coltri Toscana glas €4,75  
 fles €21,50  
 Megale Malnera glas €4,75  
 Merlot fles €21,50  
 Corvina Rosso glas €7,00  
 fles €34,00

### ROSÉ

Megale Rosé glas €4,25  
 fles €21,50

### PROSECCO

Menegotti glas €6,25  
 fles €33,50

### DESSERTWIJN

Tanit Moscato glas €5,25

## WARME DRANKEN

Thee €3,00  
 Verse muntthee €3,25  
 Espresso €3,00  
 Espresso Macchiato €3,25  
 Doppio Espresso €3,50  
 Koffie €3,00  
 Cappuccino €3,25  
 Caffé Latte €3,50  
 Latte Macchiato €3,50  
 Irish Coffee €7,00  
*met whiskey en slagroom*  
 Spanish Coffee €7,00  
*met Tia Maria en slagroom*  
 Italian Coffee €7,00  
*met Amaretto en slagroom*  
 French Coffee €7,00  
*met Grand Marnier en slagroom*

## GEDESTILLEERD

Jonge jenever €4,50  
 Oude jenever €4,50  
 Bacardi €4,50  
 Gin london dry €4,50  
 Vodka €4,50  
 Aperol €4,50  
 Campari €4,50  
 + als mixdrank €7,50  
 Rode Port €4,50  
 Witte Port €4,50  
 Rode Martini €4,50  
 Witte Martini €4,50  
 Jack Daniels €6,50  
 Ballentines €6,50  
 Johnny Walker Red label €6,50  
 Johnny Walker Black label €7,50  
 Chivas Regal €9,50  
 Hennessy €6,50  
 Remy Martin €7,50  
 Amaretto €6,50  
 Baileys €6,50  
 Cointreau €6,50  
 Drambuie €6,50  
 Grand Marnier €6,50  
 Likeur 43 €6,50  
 Sambuca €6,50  
 Tia Maria €6,50  
 Limoncello €6,50  
 Grappa €7,50