



ASSAGGI

- BRUSCHETTA AL POMODORO**  6.00
gegrild knoflookbrood, fijngehakte tomaat, basilicum
- PANE DI TERNI**  5.50
Italiaans brood uit Umbria, 2 Italiaanse wisselende dips
- TAGLIERE DI SALUMI MISTI** 12.50
plank met Italiaanse worst en vleeswaren, olijven, grissini

ANTIPASTI

- TARTARE DI TONNO** 13.50
tonijntartaar, avocado, citrus
- VITELLO TONNATO** 12.00
dun gesneden kalfsvlees, tonijnmayonaise
- CALAMARI ALLA GRIGLIA** 14.50
gegrilde inktvissalade, Monterosa tomaat, salsa picante
- CARPACCIO DI MANZO** 11.50
Parmigiano Reggiano 24 mnd, pijnboompitten, EV olijfolie
-extra verse zwarte truffel uit Umbria +8.00
- CARPACCIO DI SALMONE** 11.00
dun gesneden ingelegde zalm, kappertjes, pomodorini, rucola, Tropea ui
- TAGLIERE DI SOPHIA** p.p. 12.50
proeverij, voorgerechten van de chef, per 2 personen

ZUPPE

- ZUPPA DI POMODORO**  6.50
gebonden tomatensoep, San Marzano tomaten, basilicum
- ZUPPA DI POLLO TOSCANO** 6.50
helder, Toscaanse kip, geroosterde paprika

INSALATE

- CAPRESE**  12.50
buffelmozzarella di Campania, Monterosa tomaat, EV olijfolie, basilicum, 12 jr gerijpte balsamico, zwarte peper, zeezout
- BURRATA E PEPERONI**  14.50
burrata dalla Murgia, geroosterde paprika, EV olijfolie
-extra verse zwarte truffel uit Umbria +8.00
- CHIANTIGIANA**  13.50
risée, caciotta kaas, pancetta, gepocheerd ei
- FILETTI DI PEPERONI ARROSTITI** 12.50
geroosterde paprikareepjes, ansjovis, veldsla
- CALAMARI ALLA GRIGLIA** 15.50
gegrilde inktvis, Monterosa tomaat, salsa picante

CONTORINI

- PATATE AL FORNO** 5.50
aardappel uit de oven
- PEPERONATA** 6.50
gegrilde paprika's
- CIAMBOTTA DI VERDURE MISTE** 5.00
gestoomde gemengde groente
- INSALATA VERDE** 4.50
groene salade



PRIMI

- PAPPARDELLE AL SALMONE** 15.50
zalm, romige saus, mascarpone, verse basilicum
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 14.50
pancetta, ei, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano, zwarte peper
- PARMIGIANA DI MELANZANE**  18.50
aubergine, fior di latte mozzarella uit Puglia, San Marzano tomatensaus, Grana Padano, verse basilicum, EV olijfolie
- SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE** 18.50
zeevruchten, botarga, gebakken in knoflook, peterselie, verse pomodorini
- LASAGNA AL RAGU** 16.50
klassiek, huisgemaakte ragu, bechamelsaus, zijdezachte pasta, mozzarella
- PASTA FRESCA DEL GIORNO** dagprijs
verse pasta, dagelijks wisselend

SECONDI

- SALTIMBOCA ALLA ROMANA** 21.50
kalfsvlees, Parmaham, salie, EV olijfolie, zwarte peper, witte wijnsaus
- PESCE SPADA ALLA PALERMITANA** 21.50
zwaardvis, kruidenkorst, uit de oven, op z'n Siciliaans, geroosterde aubergine, lichte knoflooksaus
- COSTOLETTE D'AGNELO** 24.50
lamskoteletten, crème van aardappelen en prei, rode wijnsaus, honing, tijm
- FILETTI DI SPIGOLA** 22.50
zeebaarsfilet, romaine sla, saus van pomodorini en olijven
- TAGLIATA DI MANZO** 24.50
biefstuk, getrancheerd, aardappels uit de oven, rucola, gekarameliseerde Tropea ui, balsamico, Parmigiano Reggiano DOP

PIZZE

- PARMA E BUFALA** 16.50
tomatensaus, fior di latte, Parmaham, buffelmozzarella DOP, pomodorini, Parmigiano Reggiano DOP, rucola
- SOPHIA** 15.50
tomatensaus, mozzarella fior di latte, in munt gemarineerde courgette, Parmaham, Grana Padano kaas, zwarte peper
- SALMONE E GORGONZOLA** 16.50
tomatensaus, mozzarella fior di latte, gemarineerde zalm, gorgonzola, kappertjes, Tropea ui
- TERRA**  16.00
tomatensaus, mozzarella fior di latte, funghi porcini, gegrilde groenten, Tropea ui
- TARTUFO**  23.50
zwarte truffel-champignoncrème, mozzarella fior di latte, portobello, Pecorino Romano, verse zwarte truffel uit Umbria, basilicum



 = vegetarisch • Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

sophia-schagen.nl & volg ons op facebook + insta