

## **Antipasti:**

### **Affetati misti € 9,00**

Diverse soorten vleeswaren

### **Antipasto del chef € 10,00**

Diverse hapjes geselecteerd door de chef

### **Verdure marinate € 9,00**

Diverse gemarineerde groente

### **Bruschette misti € 8,00**

Geroosterde broodjes met drie smeerseltjes

### **Carpaccio di manzo € 13,50**

Dun gesneden rauwe runderhaas met rucola en een licht pittige dressing op basis van mayonaise

### **Spada affumicato con pomodori secchi e carciofi € 11,50**

Gerookte zwaardvis (Frank's smokehouse) met artisjokjes en gedroogde tomaatjes

### **Vitello tonnato € 11,50**

Dun gesneden rosé gebraden kalfsfricandeau met tonijn mayonaise

### **Insalata di peperoni grigliati e mozzarella € 7,50**

Echte buffelmozzarella uit Campania met een salade van gegrilde paprika

### **Melanzane in parmigiana € 8,50**

Klein ovenschoteltje met gefrituurde aubergines, tomatensaus, mozzarella en basilicum

### **Zuppa di zucca con lenticchie € 7,50**

Stevige soep van pompoen en linzen

### **Minestra d'autunno € 7,50**

Goedgevulde soep van diverse herfstgroente

## **Pasta:**

### **Fiocchi formaggio e pere € 12,00**

Buideltjes pasta met een vulling van robiola en peer, geserveerd met boter en salie, gegarneerd met Parmezaan

### **Giganti ricotta e funghi € 13,00**

Grote tortelli met een vulling van ricotta en bospaddenstoelen geserveerd met een sausje van paddenstoelen, truffel en peterselie gegarneerd met Parmezaan

### **Spaghettoni puttanesca € 13,50**

Pasta met tomatensaus, kappertjes, ansjovis, zwarte olijven, knoflook, Oregano, peperoncini en pecorino

### **Rigatoni all'arrabbiata € 12,50**

Pasta met pikante tomatensaus, knoflook ,basilicum en Parmezaan

### **Spaghettoni aglio, olio e peperoncino € 12,50**

Pasta met olijfolie, knoflook, Spaanse peper ,peterselie en Parmezaan

### **Rigatoni alla norma € 13,50**

Pasta met tomatensaus, gefrituurde aubergine, basilicum, en gezoute ricotta

### **Rigatoni all'amatriciana € 15,00**

pasta met pikante tomatensaus, uitgebakken guanciale en pecorino

### **Pappardelle al pesto Siciliano € 12,50**

Pasta met tomaat en pesto van munt, basilicum, knoflook, Spaanse peper en amandel, gegarneerd met pecorino

### **Pappardelle al pesto Siciliano e sgombro € 13,50**

Pasta met tomaat, makreel, rozijnen en pesto van munt, basilicum, knoflook, Spaanse peper en amandel

### **Spaghettoni alla carbonara € 13,50**

Pasta met uitgebakken pancetta, room, pecorino en ei

### **Spaghettoni alla boscaiola € 15,00**

Pasta met pancetta, ui, paddenstoelen en een beetje room

### **Rigatoni ai carciofi € 13,50**

Pasta met ui, artisjokken, knoflook, ei en Parmezaan

### **Rigatoni gorgonzola € 13,50**

Pasta met gorgonzolaroomsaus en rucola

### **Pappardelle ragù Bolognese € 15,00**

Pasta met een grove vleessaus en Parmezaan

## Insalate:

### **Verdure al forno con formaggio di capra e olio al basilico** € 12,50

Warme "salade" van geroosterde groente met geitenkaas en basilicumolie

### **Insalata Chiantigiana** € 12,50

Salade met schapenkaas, uitgebakken pancetta, geroosterde broodjes en ei

## Secondi:

### **Caponata imperiale** € 20,00

Een gegrilde zwaardvissteak met een typisch Siciliaanse zoetzure groenteschotel

### **Gamberoni aglio, olio e pepperoncino** € 25,00

Vijf grote wilde gamba's, gebakken in olijfolie met knoflook en Spaanse peper geserveerd met pasta en een salade

### **Fegato alla Veneziana** € 19,00

Gebakken reepjes kalfslever met in witte wijn gesmoorde uienringen

### **Stinco di angnello** € 19,00

Langzaam gestoofde lamsschenkel geserveerd met pasta en zijn saus

### **Saltimbocca alla romagna** € 23,00

Kalfsoester met parmaham en salie, geserveerd met marsalasaus

### **Filetto ai funghi** € 25,00

Tournedos met een saus van paddenstoelen

## Contorni:

### **Verdure** € 4,50

Extra groente

### **Insalata** € 5,00

Kleine salade

### **Patate** € 4,00

Extra patat

*Er is in je maag altijd ruimte voor meer*

Siciliaans spreekwoord

## Dolce:

### **Tiramisù** €6,50

Italiaans dessert gemaakt volgens traditioneel receptuur:  
mascarponecrème, savoiardi, koffie, crema di mandorla en pure  
chocolade

### **Gelato misto** € 4,50

Gemengd ijsje (3 bollen) met een toef slagroom

### **Torta di pere** € 5,00

Stoofperentaart

### **Torta cioccolato e mandorle** € 5,00

Chocolade-amandeltaart

### **Piatto assortito** € 8,00

De ideale afsluiting van elk diner: vier soorten Italiaanse kaas

**Bonbons**  p/st € 1,50