

Entrate Fredde

Koude voorgerechten

- **CARPACCIO DI POLPO CON OLIO D'OLIVA E LIME**

*Carpaccio van inktvis met olijfolie en limoen***30**

- **VITELLO TONNATO**

*Sneetjes kalfsgebraad met tonijn-kappertjessaus***28**

- **CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO**

*Rundscarpaccio met rucola en parmezaanse kaas***28**

- **TARTARE DI MANZO CLASSICA**

*Rundstartaar met slaatje***30**

- **PIATTO DI SALUMI E PANE GUTTAU**

*Gemengde Italiaanse vleeswaren met pane guttiau***30**

- **INSALATA CON TONNO FRESCO, ACCIUGHE E SOJA**

*Salade met verse tonijn, ansjovis en sojasaus***32**

Entrate Calde

Warme voorgerechten

- **CROCCHETTE AL PARMIGIANO CON CREMA DI PARMIGIANO**

*Huisgemaakte Parmezaan kroketten met parmezaancreme***28**

- **CROCCHETTE DI GAMBERETTI CON INSALATA**

*Huisgemaakte garnaalkroketten met slaatje***30**

- **MELANZANA ALLA PARMIGIANA**

*Aubergine in de oven met tomaat en mozzarella***22**

- **SCAMPI FRITTI CON INSALATA E SALSA TARTARA**

*Gefrituurde scampi met salade en tartaarsaus***28**

- **CARCIOFO**

*Gestoomde artisjok met vinaigrette***26**

- **ASPARAGI ALLA FIAMMINGA**

*Asperges op Vlaamse wijze***30**

- **ASPARAGI CON CARPACCIO DI MANZO**

*Asperges met rundscarpaccio***32**

- **ASPARAGI CON SALMONE AFFUMICATO**

*Asperges met gerookte zalm***34**

- **ASPARAGI CON PROSCIUTTO E PARMIGIANO**

*Asperges met parmaham en Parmezaanse kaas***32**

Pasta

- **RAVIOLI AGLI ASPARAGI CON BURRO E PARMIGIANO (1*3*)**

*Ravioli gevuld met asperges met boter en saliesaus***28**

- **LASAGNA AL RAGÙ DI MANZO**

*Lasagna met runderragout***28**

- **LINGUINE ALLE VONGOLE CON POMODORINI**

*Linguine met venusschelpen en kerstomaatjes***30**

- **PACCHERI CON RAGU DI PESCE**

*Paccheri met visragout***30**

- **RIGATONI POLLO E PEPERONI**

*Rigatoni met kip en paprika***28**

- **TROFIE CON CREMA DI ZUCCHINE E PANCETTA**

*Trofie met crème van courgette en buikspek***26**

- **GNOCCHI DI PATATE CON PESTO E BRIE**

*Aardappel gnocchi met pesto en brie***28**

- **RISOTTO AI ZAFFERANO E PISELLI**

*Risotto met saffraan en erwten***29**

Pesce

Visgerechten

- **RAZZA CON CAPPERI E POMODORINI**

*Rogvleugel met kapertjes en tomaatjes***34**

- **FILETTO DI SPIGOLA CON PORRI E BROCCOLI**

*Zeebaarsfilet met prei puree en broccoli***36**

- **GAMBERONI ALLA GRIGLIA**

*Gegrilde gambas met een slaatje***36**

Carne

Vleesgerechten

- **SCALOPPINA ARCHIDUC**

*Escalope Archiduc***36**

- **PETTO D'ANATRA CON CHICORIA**

*Eendenborst met witloof en gebakken patatjes***36**

- **TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO**

*Getrancheerde filet pur met rucola en Parmezaanse kaas***40**

- **SECRETO DI IBERICO CON LEGUMI**

*Gemarineerde iberico met oven groenten***38**

Dessert

- **TORTA DI NOCCIOLE CON GELATO ALLE NOCI**

*Taartje van noten met notenijs***16**

- **TIRAMISU SERVITO A TAVOLA**

*Tiramisu aan tafel bereid***14**

- **CAFFE GLACE**

*Koffie glacé***15**

- **PERA ALLA BELLA ELENA**

*Poire belle Hélène***15**

- **CRUMBLE DI MELE**

*Warme appel crumble***12**

- **PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO**

*Panna cotta met bosvruchtencoulis***12**

- **DAMA BIANCA**

*Dame blanche***12**

- **SELEZIONE DI FORMAGGI**

*Selectie van kazen***24**