

In bruschetta style bij uw aperitief of als extra hapje;
Bruschetta met stracciatella van burrata, ansjovis uit Cantabrico, geraspte limoen & botarga €6 (per toast)

Primi / Voorgerechten

Tartara & polpetto di granchio, timo, avocado €28

Tartaar van koningskrab, fritto van softshellkrab, tijmboter, avocado,
polpette van makreel & limoenzeste, raster van seppie

Fritto misto di pesce e carciofi ...€26

Fritto misto van calamares & zeescampi's en mosselen ,tempura van artisjok,
dipsaus van basilicum en Mierikswortel

Insalata di polipo & patate e peperoni €26

Salade van gemarineerde Octopus & krieltjes, gemarineerde paprika, doperwten en taggiasche
olijven, frisse mayonaise van dille en limoen

Cozze gratinate con gremolata di ciabatta, aglio, pecorino sardo, aneto...€24

Green Shell mosselen gegratineerd met gremolata van ciabatta,
& pecorino sardo & dille en limoenzeste, kruiden-en knoflookboter

Fritto di fior di zucca con ripieno, Bagna Cauda €23

Tempura van courgettebloem, gevuld met pesto van ricotta en pecorino sardo,
met Piëmontese dipsaus "Bagna Cauda"

Carne Salà dello Schioppo € 26

Gerijpte rundscarpaccio "del Schioppo"

Een eeuwenoud recept uit de Padana regio voor de perfecte balans tussen smaak en lichtheid. Carne Salà di fesa is een van de weinige specialiteiten uiteraard van de hoogste kwaliteit van het rund. Mager, boterzacht en smakelijk, en delicaat van smaak

***Spiga's mega-super-über-top-signatuur gerecht**

Pasta alla Spiga € 22 (voorgerecht) // € 29 (hoofdgerecht)

"Spiga"-pasta gevuld met truffel en provolone, velouté van Pecorino Romano,
ragoût van verse Toskaanse venkelworst, truffelvlokken

Secondi / Hoofdgerechten

Linguine di limone, botarga, capperi, aglio & peperoncino € 28

Linguine van gragnanobloem met limoen, geraspte botarga (ziltige harderkuit), kappers, knoflook, peperoncino

Bussiata con ragù di polipo, sedano, scaglia di limone, olive taggiasche € 32

Siciliaanse pasta "Bussiata", ragout van octopus, selder, Taggiasche olijven, tijm, limoenzeste

Linguine di "Gragnano", ragù di tre carne arrosti, pecorino al tartuffo € 28

Verse linguine met "Gragnano" bloem, salie, ragout van 3 soorten geroosterd vlees, overraspt met Toscaanse truffel-pecorino

Gamberoni alla griglia €36

Gegrilde Gamberoni's (Gamba), tijm & knoflookboter, ijssalade met zongedroogde tomaten & triffolata van artisjoks, ciprianidressing, tartaar van dille en kappers

Escalope di Vitello "alla Spiga d'Oro" €28

Kalfs-escalope in een krokante kruiden-en ciabattakorst gebraden, gratineerd met porchettaham en fontina, pittige paprika & dragonsaus

Porchetta di "Cinta Senese" € 29

24h gegaard buikspek van Toscaanse "Cinta Senese"-varken, pesto van pistache uit "Bronte" en agrodolce-saus

Ossehaas/Filet "Carima dry Aged" €46

Deze runderen zijn sterk tot zeer sterk gemarmerd, wat zorgt voor een uitzonderlijke sappigheid, extra malsheid en vooral een diepe, krachtige vleessmaak die blijft nazinderen. Precies dat maakt Carima zo interessant. De herkomst (Emilia Romagna) speelt daarin een belangrijke rol. Carima komt voort uit de traditie van de Parmezaanse kaasproductie, waar respect voor ras, voeding en dierenwelzijn al generaties lang ingebakken zit. Die achtergrond vertaalt zich in kwaliteit, structuur en smaak. Het resultaat is rundvlees met een eigen identiteit, opgebouwd vanuit vakmanschap en een doordachte selectie.