

Aperitivo

Borrelplanken door ons of uzelf samengesteld

Klein 16.50 5 ingrediënten

Middel 19.50 7 ingrediënten

Groot 22.50 9 ingrediënten

elke plank wordt geserveerd met focaccia, huis
gemarineerde olijven en dips

Prosciutto;

- Mortadella
- Prosciutto di Parma
- Coppa di Parma
- Lonza stagionata

Formaggi;

- Parmigiano Reggiano
- Burrata
- Gorgonzola picante
- Taleggio

Vegetaria;

- Gegrilde paprika
- Balsamico champignons
- Zongedroogde tomaat
- Gegrilde Artisjok

Pesce;

- Tonijn salade
- Koud gerookte zalm
- Gemarineerde garnalen
- Blikje sardientjes

Panini e insalata

13.00

Italiaans brood of salade rijkelijk belegd
Keuze uit;

Burrata e verdure

Verse burrata met gegrilde groentes en saus van
tuinkruiden

Salmone

Koud gerookte zalm met rucola en crème van
kappertjes

Tonno

Tonijn salade traditioneel naar receptuur van Pietro

Prosciutto di Parma

Parmaham met Parmazaanse kaas, rucola,
pijnboompitten en saus van pesto

Mortadella

Mortadella met pistache, gemengde salade en creme
van pistache en noten tapenade

Tostata

Grote Italiaanse tosti met parmaham, mozzarella en
crème van truffel

Godere insieme! A sabato!

Elke zaterdag serveren wij een uitgebreide
Italiaanse lunch!

Laat ons u meenemen op
een culinaire tour door Italië!

Graag verrassen we u op zaterdag - de dag dat niets hoeft en alles mag - met een culinaire tour door Italië. We serveren in 5 afwisselende gangen een uitgebreide brunch met gerechten uit verschillende streken van Italië. Uit- én toegelicht door de keuken. Zo kunt u in knus gezelschap of grotere groepen ontspannen genieten van de zaterdag.

Reserveren kan elke zaterdag vanaf 12:00 tot uiterlijk 14:00.

Zien we u zaterdag?

€32,50 per persoon incl. dolci (excl. drankjes).

Dolci

12.50

Zoetigheden voor na de lunch of gewoon omdat het zaterdag is!

Tiramisu '12

Naar receptuur uit Martin's stage in Rome, 2012

Mascarpone brulee

Gekarameliseerde mousse van mascarpone met vers fruit

Dolce in Bocca

Proeverij van kleine zoete gerechten

Pasticcino

4.25

klein gebak voor lekker tussen door of bij de koffie.

Torta di mela

Huisgebakken Italiaanse appel plaattaart,
net even anders

Wij bakken met regelmaat een verse taart!
Vraag naar het actuele aanbod van onze keuken.