

OLIVE €2,⁵⁰

TAGGIASCA OLIJVEN MET PIT VAN FRANTOIO SANTA AGATHA UIT LIGURIË, ZIJ HEBBEN HUN EIGEN BOMEN EN PLUKKEN MET DE HAND. ZE STAAN BEKEND ALS EEN VAN DE BESTE PRODUCENTEN IN LIGURIË.

CUORI DI CARCIOFI €3,⁰⁰

ARTISJOKHARTEN 'VIOLETTO DI BRINDISI' UIT APULIË. DE ARTISJOKKEN WORDEN BINNEN 24 UUR NA DE OOGST INGEMAAKT MET EEN KLEIN BEETJE AZIJN, OLIJFOLIE EN KRUIDEN VAN HET EIGEN LANDGOED VAN FAMILIE DE CARLO.

SUN KISSED POMODORINI €3,⁰⁰

SICILIAANSE PACHINO TOMAATJES, GEDROOGD EN INGEMAAKT MET OLIJFOLIE EN KRUIDEN DOOR DE DE CARLO FAMILIE IN PUGLIA.

SALAME PERUGINO €4,⁰⁰

TRADITIONELE UMBRISCHE SALAMI VAN SEGARELI, ZOALS DIE AL SINDS TIJDEN BEREID WORDT OP HET PLATTELAND ROND PERUGIA, GEMARINEERD IN WITTE WIJN, KNOFLOOK EN PEPER

PECORINO PRIMO SALE PEPATO SICILIANO €4,⁰⁰

JONGE SCHAPENKAAS MET ZWARTE PEPERKORRELS, DIE WORDT GEZOUTEN EN NIET LANGER DAN 7 DAGEN RIJPT EN DAN AL KLAAR IS OM GEGETEN TE WORDEN.

PANE E PESTO GENOVESE €6,⁰⁰

BROOD MET HUISGEMAAKTE BASILICUMPESTO; EEN SMEUÏGE PESTO DIE IS ONTSTAAN IN GENUA OP BASIS VAN BASILICUM, PIJNBOOMPITTEN, KNOFLOOK, PECORINO, PARMIGIANO EN OLIJFOLIE.

PANE E FILETTI DI ACCIUGHE €7,⁰⁰

BROOD MET BOTER EN ANSJOVIS FILETS VAN ORTIZ.

DE BASKISCHE FIRMA ORTIZ HEEFT DE ANSJOVIS EERST MET GROF ZEEZOUT INGELEGD WAARNA DE VIS EEN RIJPING ONDERGAAT IN HOUTEN VAATJES GEDURENDE VIER MAANDEN. DAARNA WORDEN ZE MET DE HAND GESPOELD, SCHOONGEMAAKT, ZORGVULDIG GEFILEERD EN INGELEGD OP OLIE

Heeft u een allergie: meld het ons.



ANTIPASTI

ANTIPASTO DEL CHEF €12,⁵⁰

MIX VAN HAPJES GESELECTEERD DOOR DE CHEF

ANTIPASTO VEGETARIANO €11,⁰⁰

MIX VAN VEGETARISCHE HAPJES

AFFETATI MISTI €12,⁵⁰

DIVERSE SOORTEN ITALIAANSE VLEESWAREN

VITELLO TONNATO €10,⁰⁰

ROSÉ GEBRADEN KALFSVLEES MET TONIJNMAYONAISE

SPADA AFFUMICATO €10,⁰⁰

GEROOKTE ZWAARDVIS, HALFGEDROOGDE PACHINO TOMAATJES, ARTISJOK, OLIJFOLIE EN WAT DRUPPELS BALSAMICO

SPADA CRUDO AL GRATIN €10,⁰⁰

RAUWE ZWAARDVIS MET CITROEN, OLIJFOLIE, MUNT, PEPERONCINO EN GEROOSTERD BROODKRUIM

TONNO AFFUMICATO E CAPONATA €10,⁰⁰

GEROOKTE TONIJN MET EEN SICILIAANSE ZOETZURE SALADE VAN AUBERGINE, BLEEKSELDERIJ EN TOMAAT

PEPERONI ARROSTITI CON ACCIUGHE €7,⁵⁰

GEROOSTERDE PAPRIKA MET ANSJOVIS EN OLIJFOLIE

PARMIGIANA DI MELANZANE €8,⁵⁰

OVENGERECHT VAN GEFRITUURDE AUBERGINE, MOZZARELLA, BASILICUM, PARMEZAAN EN TOMATENS AUS

ZUPPA DI PESCE €8,⁵⁰

VISSOEP MET EEN GEROOSTERD BROODJE, SAFFRAANPECORINO, ROUILLE, WITVIS EN EEN GAMBA



SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO €12,⁵⁰

PASTA MET KNOFLOOK, OLIJFOLIE, SPAANSE PEPER, PETERSELIE EN PARMEZAAN

SPAGHETTI CON LE SARDE €14,⁰⁰

PASTA MET SARDINE, VENKEL, ANSJOVIS, PIJNBOOMPITTEN, IN MARSALA GEWELDE KRENTEN, SAFFRAAN EN BROODKRUIM

SPAGHETTI PUTTANESCA €13,⁵⁰

PASTA MET TOMATENSAUS, PEPERONCINI, KAPPERTJES, ANSJOVIS, OLIJVEN, KNOFLOOK, OREGANO EN PECORINO

FIOCCHI FORMAGGIO E PERE €12,⁵⁰

BUIDELTJES PASTA MET EEN VULLING VAN ROBIOLA EN PEER, GESERVEERD MET SALIEBOTER EN PARMEZAAN

CASARECCIA AL TONNO €14,⁰⁰

PASTA MET BONITO DEL NORTE (TONIJN), TOMATENSAUS, PEPERONCINI, KAPPERTJES, ANSJOVIS, OLIJVEN, KNOFLOOK EN OREGANO

SPAGHETTI CARBONARA €14,⁰⁰

PASTA MET UITGEBAKKEN PANCETTA, ROOM, PECORINO EN EI

PENNE ALL'AMATRICIANA €14,⁰⁰

PASTA MET TOMATENSAUS, PEPERONCINI, UITGEBAKKEN GUANCIALE (KINNEBAKSPEK) EN PECORINO

JOLANDA BOSCAIOLA €14,⁵⁰

PASTA MET PADDENSTOELEN, PANCETTA, UI, TRUFFEL, ROOM EN PARMEZAAN

JOLANDA AL PESTO GENOVESE €13,⁵⁰

PASTA MET HUISGEMAAKTE PESTO GENOVESE, AARDAPPEL, SPERZIEBONEN EN PARMEZAAN

CASARECCIA ALLA NORMA €13,⁵⁰

PASTA MET GEFRITUURDE AUBERGINE, TOMATENSAUS, BASILICUM EN GEZOUTEN RICOTTA

Als u na de pasta nog een secondo wil eten, adviseren wij een kleine pasta te bestellen. Er gaat dan €2,⁵⁰ van de pastaprijs af



SPAGHETTI CON GAMBERI €15,00

PASTA MET KLEINE WILDE GAMBA'S, KNOFLOOK, OLIJFOLIE, SPAANSE PEPER, PETERSELIE, BROODKRUIM EN CITROENRASP

PENNE ALL'ARRABIATA €12,50

PASTA MET TOMATENSAUS, PEPERONCINI, KNOFLOOK, BASILICUM EN PARMEZAAN

BUSIATE AL PESTO TRAPANESE €13,50

PASTA MET PESTO TRAPANESE (TOMAAT, AMANDEL, KNOFLOOK, BASILICUM) EN PECORINO

INSALATE

INSALATA EOLIANE €12,50

AARDAPPELSALADE MET MAKREEL, TOMAATJES, SPERZIEBONEN KAPPERTJES, OLIJVEN, RODE UI EN OREGANO

VERDURE GRIGLIATE CAPOCOLLO E FINOCCHIONA* €12,50

GEMENGDE SALADE MET VERSCHILLENDE GEGRILDE GROENTE, CAPOCOLLO FINOCCHIONA EN AMANDELEN

INSALATE CON TARTUFO €12,50

GEMENGDE SALADE MET GEGRILDE PORTABELLO, UITGEBAKKEN KINNEBAKSPEK, BRUSCHETTE EN EEN GEKOOKT EITJE MET TRUFFELMAYONAISE

INSALATE NIZZARDA €12,50

GEMENGDE SALADE MET DIVERSE GROENTEN, BONITO DEL NORTE (TONIJN), ANSJOVIS, RODE UI, OLIJVEN, KAPPERTJES EN EEN GEKOOKT EITJE

*ook vegetarisch mogelijk met burrata ipv. capocollo en finocchiona



SECONDI PIATTI

PARMIGIANA DI MELANZANE €17,⁵⁰

OVENGERECHT VAN GEFRITUURDE AUBERGINE, MOZZARELLA, BASILICUM EN TOMATENS AUS GESERVEERD MET EEN TRATTORIA SALADE EN BROOD

GAMBERONI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO €25,⁰⁰

VIJF GROTE WILDE GAMBA'S GEBAKKEN IN OLIJFOLIE, SPAANSE PEPER, KNOFLOOK EN PETERSELIE GESERVEERD MET EEN TRATTORIA SALADE EN BROOD

PESCE DEL GIORNO DAGPRIJS

VISGERECHT VAN DE DAG

CARNE DEL GIORNO DAGPRIJS

VLEESGERECHT VAN DE DAG

CONTORNI

VERDURE €4,⁵⁰

EXTRA GROENTE

PATATE €4,⁵⁰

EXTRA PATAT

INSALATA VERDE €3,⁵⁰

GROENE SALADE MET BALSAMICO DRESSING

INSALATA TRATTORIA €5,⁰⁰

GEMENGDE SALADE, TOMAATJES, HARICOTS-VERT, AARDAPPEL, RODE UI, OLIJFJES

PENNE AI PROFUMI DI SALINA €6,⁰⁰

PENNE OLIJFOLIE, TOMAATJES, KNOFLOOK, SALSA DI CAPPERI, PEPERONCINI, PECORINO



PROVOLONE €5,00

TAFELKAAS UIT ZUID ITALIË GESERVEERD MET CONFITURE VAN MALVASIA DRUIFJES EN KAPPERTJES

TIRAMISÙ €7,00

TRADITIONEEL BEREID DESSERT VAN MASCARPONECRÈME, SAVOIARDI, ESPRESSO, AMANDELMARSALA EN PURE CHOCOLADE

TIRAMISÙ AL LIMONE CON LIMONCELLO €7,00

DESSERT VAN MASCARPONECRÈME, SAVOIARDI, CITROEN, LIMONCELLO EN WITTE CHOCOLADE

GELATO MISTO €6,00

DRIE BOLLEN IJS MET SLAGROOM

TORTA DI LIMONE E ROSMARINO €4,50

CITROEN-AMANDELTAART MET ROZEMARIJN

TORTA CIOCCOLATO E MANDORLA €5,00

CHOCOLADE-AMANDELTAART MET EEN BEETJE BRUINE RUM

BONBON (MICHEL) PER/STUK €1,60

BONBONS VAN DE HAARLEMSE CHOCOLATIER MICHEL

PRALINA AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO PER/STUK €1,40

PISTACHE PRALINES VAN WITTE CHOCOLADE, SICILIAANSE PISTACHENOTEN EN EEN KLEIN BEETJE ZEEZOUT.

HET IS TYPISCH ITALIAANS OM NA HET ETEN EEN ESPRESSO EN DIGESTIVO TE NUTTIGEN. HET IS OP DE EERSTE PLAATS LEKKER EN GEZELLIG; MAAR EEN ITALIAAN ZOU GEEN ITALIAAN ZIJN, ALS HIJ OOK AAN DIT GEBRUIK GEEN BIJZONDERE, GEZONDE BETEKENIS HANGT. WAAR DE APERITIVO HET LICHAAM VOORBEREID OP DE MAALTIJD, HELPEN DE ESPRESSO EN DIGESTIVO EEN HANDJE BIJ DE SPIJSVERTERING. WAAR OF NIET... BAAT HET NIET, DAN SCHAADT HET NIET! GEBRUIKELIJK IS HET, OM DE DIGESTIVO NIET BIJ DE ESPRESSO TE DRINKEN, MAAR PAS ERNA. ELKE ITALIAANSE STREEK KENT ZIJN EIGEN 'MEDICIJN'. EEN GRAPPA UIT NOORD-ITALIË, EEN SAMBUCA UIT MIDDEN-ITALIË OF EEN LIMONCELLO UIT ZUID-ITALIË.

WIJ SERVEREN ESPRESSO VAN GIRAFFE COFFEE ROASTERS (100% ARABICA, "THE BLEND") EN HEBBEN EEN UITGEBREID GRAPPA EN AMARO ASSORTIMENT