

## Le Nostre Minestre

Onze Soepen – Our Soups – Nos Soupes

<b>Minestrone di Verdura di Stagione</b>	13.00
Minestrone met 6 Seizoensgroenten Minestrone with 6 different Season Vegetables Minestrone avec 6 types de Légumes de Saison	
<b>Tortellini in Brodo di Pollo</b>	13.00
Kippenbouillon met Vlees gevulde Tortellini Chicken soup with Meat Stuffed Tortellini Bouillon de Poule avec Tortellini farcis à la Viande	
<b>Crema di Pomodoro</b>	13.00
Roomachtige Tomatensoep Creamed Tomatoes Velouté de Tomates	

## Antipasti Caldi

Warme Voorgerechten – Hot Starters – Entrées Chaudes

<b>Crochette di Fonduta di Parmigiano D.O.P.</b>	12.90
Kroketten van Smeltende Parmezaan Melting Parmesan Cheese Croquettes Croquettes de Parmesan Fondant	
<b>Melanzana alla Parmigiana</b>	15.50
Gegratineerde Aubergine op een bedding Velouté van Tomaten Gratinated Eggplant on a base of Creamy Tomato Tomato Aubergine Gratinée sur un Lit de Veloutée de Tomate	
<b>Scampi Taormina</b>	17.90
Met Crèmeux de Champignons Shrimps with Creamy Mushroom Sauce Au Crèmeux de Champignons	
<b>Scampi Diavola</b>	15.90
Pikante Tomatensaus Shrimps with Spicy Tomato Sauce À La Sauce Tomato Piquante	
<b>Beignets di Scampi Fritti salsa Tartare</b>	15.90
Gefrituurde Scampi Beignets met huisgemaakte Tartaar Fried Shrimps Beignets with homemade Tartare sauce Beignets de Scampi Frits sauce Tartare faite Maison	
<b>Calamaretti Fritti con Salsa dello Chef</b>	14.50
Gefrituurde Inktvisringetjes met Saus van de Chef Fried Squid Rings with the Chef's Sauce Petits Calamars Frits avec leur Sauce du Chef	

## Antipasti Freddi

Koude Voorgerechten – Cold Starters – Entrées Froides

<b>Tagliere Mare e Monti</b>	18.90
Prosciutto di Parma, Carpaccio di Tonno, Carpaccio d'Espadon, Carpaccio di Polpo, Scampi Fritti e Calamari Fritti	
<b>Caprese alla Mozzarella di Bufala</b>	14.50
Klassieke Tomaat & Mozzarella 'Caprese' Classic Tomato & Mozzarella 'Caprese' Classique Caprese Tomate & Mozzarella	

## Insalate

Slaatjes – Salads – Salades

<b>Guarnizione d'Insalata Verde</b>	4.00
Garnituur van Groene salade Green Salad Garniture Garniture de Salade Verte	
<b>Guarnizione d'Insalata Mista</b>	6.00
Garnituur van Gemixte salade Mixed Salad Garniture Garniture de Salade Mixte	
<b>Insalata di Pomodori con Olio d'Olive e Basilico</b>	7.00
Tomatensalade met Olijfolie en Basilicum Tomato Salad with Olive Oil and Basil Salade de Tomates avec Huile d'Olive et Basilic	
<b>Guarnizione di Verdura Mista</b>	8.00
Garnituur van gemengde groenten Garniture of Mixed Vegetables Garniture de Légumes Mixtes	
<b>Salade Niçoise</b>	14.50
Niçoise Salad	
<b>Salade César</b>	16.00
Ceaser Salad	

## Nostre Specialità di Carpacci

Onze Carpaccio Specialiteiten – Carpaccio Specials  
Spécialités de Carpaccio

<b>Duo di Carpaccio</b>	18.90
Duo van Zwaardvis – en Tonijn carpaccio Duo of Swordfish and Tuna Carpaccio Duo de Carpaccio à l'Espadon et Thon	
<b>Carpaccio di Polpo Marinato</b>	17.50
Gemarineerde Octopus Carpaccio Marinated Octopus Carpaccio Carpaccio de Poulpe Mariné	
<b>Carpaccio di Manzo Marinato</b>	14.90
Rundscarpaccio met Olijfolie en Lime Beef Carpaccio with Olive Oil and Lime Carpaccio de Bœuf au Lime et l'Huile d'Olive	



## Carne di Vitello

Kalfsvlees – Veal meat – Viande de Veau

<b>Scaloppina alla Milanese</b>	19.90
Gepaneerde Kalfsescalope geserveerd met kleine Garnituur Sla Breaded Veal Scaloppini served with small Garniture of Salad Escalope de Veau Panée servie avec petite Garniture de Salade	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	22.50
Kalfsescalope met sneetjes Parmaham en Vleessaus gearomatiseerd met Verse Salie uit onze Kruidentuin Veal Scaloppini with Parma ham and Meat sauce aromatized with Sage from our Own Garden Escalope de Veau avec Jambon de Parme et sauce à la Viande aromatisée à la Saugue de Notre Jardin	
<b>Scaloppina alla Napolitana</b>	22.50
Kalfsescalope met Tomatensaus en Kappertjes gekruid op Napolitaanse Wijze Veal Scaloppini with Tomato sauce and Capers with Napolitan seasoning Escalope de Veau avec Sauce Tomate et Câpres Assaisonnée à la Napolitaine	
<b>Piccata Lombarda al Limone</b>	22.50
Kalfsescalope met Citroensneedjes en een lichte Vlees- en Citroensaus Veal Scaloppini with Lemon slices and a Light Meat and Lemon sauce Escalope de Veau avec Rondelles de Citron et une Légère Sauce de Viande Citronnée	
<b>Scaloppina alla Parmiggiana</b>	23.50
Gepaneerde Kalfsescalope met Aubergine, Ham, Kaas en Tomatensaus gegratineerd met Parmezaanse kaas Breaded Veal Scaloppini with Eggplant, Ham, Cheese and Tomato sauce gratinated with Parmesan Cheese Escalope de Veau Panée avec Aubergine, Jambon, Fromage et Sauce Tomate gratinée au Parmesan	
<b>Cordon Bleu Archiduc</b>	23.50
Kalfsvlees gevuld met Ham en Kaas op een bodem romige Champignonsaus Stuffed Veal Meat with Ham and Cheese on a base of Creamy Mushroom sauce Viande de Veau farcie au Jambon et Fromage sur un lit de Crémeux de Champignons	
<b>Cordon Bleu du Chef</b>	23.50
Kalfsvlees gevuld met Ham en Kaas op een bodem romige Paprikasaus Stuffed Veal Meat with Ham and Cheese on a base of Creamy Bell Pepper sauce Viande de Veau farcie au Jambon et Fromage sur un lit de Crémeux de Poivrons	
<b>Scaloppina Taormina</b>	24.50
Kalfsescalope met een Laag Ham en Kaas op een bodem Romige Champignonsaus gegratineerd met Parmezaan Veal Scaloppini with a layer of Ham and Cheese on a base of Creamy Mushroom sauce gratinated with Parmesan Escalope de Veau avec tranches de Jambon et Fromage sur une base de Crémeux de Champignons Gratinée au Parmesan	
<b>Ossobuco Incremolato cotto al Forno di Legna</b> SPECIALITÀ DELLA CASA	24.50
Kalfsschenkel met Tomatensaus gebakken in Houtoven Veal Shank with Tomato sauce baked in Wood-fired oven Jarret de Veau avec Sauce Tomate cuit au Feu de Bois	
<b>Fegato di Vitello alla Veneziana</b>	21.90
Kalfslever op Venetiaanse wijze Venetian Style Veal Liver Foie de Veau à la Vénitienne	
<b>Rognoni di Vitello Trifolati</b>	23.90
Gebakken Kalfsniertjes op Italiaanse Wijze Italian Style Baked Veal Kidneys Rognons de Veau poêlées à l'Italienne	



## Carne di Manzo

Rundsvlees – Beef meat – Viande de Bœuf

<b>Tagliata di Filetto di Manzo su fondo di Rucola con Cremoso di Parmigiano</b>				27.50
Tagliata van Rundsvlees op een bodem van Rucola en Crèmeux van Parmesaan Beef meat Tagliata on a base of Rucola and Creamy Parmesan Tagliata de Bœuf sur un lit de Roquette et Crèmeux de Parmesan				
<b>Filetto semplicemente Grigliato o in Padella</b>				23.90
Gegrilde of Gebraden Rundsvleesfilet natuur Simply Grilled or Stoved Beef Filet Filet de Bœuf simplement Grillé ou Poêlé				
<b>Le Nostre Salse Fatte in Casa</b>				3.90
Onze huisgemaakte Sauzen Our Homemade Sauces Nos Sauces Faites Maison				
<b>Cremoso Pepe Verde</b> Creamy Green Pepper	<b>Cremoso Pepe Nero</b> Creamy Black Pepper	<b>Pizzaiola</b> Tomato and Capers	<b>Cremoso di Gorgonzola</b> Creamy Gorgonzola	
<b>Béarnaise</b> Flavoured with Tarragon	<b>Diavola</b> Spicy Tomato Sauce	<b>Archiduc</b> Creamy Mushroom	<b>Salsa Dello Chef</b> Creamy Bell Pepper (Paprika)	

## Pesce

Visgerechten – Fish dishes – Poissons

<b>Filetto di Branzino con Coulis di Limone e Verdura di Stagione</b>				27.90
Zeebaars met Coulis van Citroen en Seizoensgroenten Sea Bass with Lemon Coulis and Season Vegetables Filet de Bar au Coulis de Citron et Légumes de Saison				
<b>Filetto di Salmone Grigliato con Salsa Vergine e Verdura di Stagione</b>				25.90
Gegrilde Zalmfilet met verse Tomatenblokjes en Seizoensgroenten Grilled Salmon Fillet with fresh Tomato Cubes and Season Vegetables Filet de Saumon Grillé avec Sauce Vierge au Dés de Tomates et Légumes de Saison				
<b>Trancio di Pesca Spada alla Palermitana con Contorno di Insalata Mista</b>				25.90
Gepaneerde Zwaardvisfilet met kleine garnituur van Gemengde Sla Breaded Swordfish fillet with small garniture of Mixed Salad Filet d'Espadon Pané avec petite Garniture de Salade Mixte				
<b>Le Nostre Salse Fatte in Casa</b>				3.90
Onze huisgemaakte Sauzen Our Homemade Sauces Nos Sauces Faites Maison		<b>Pizzaiola</b> Tomato and Capers	<b>Estragon</b> Flavoured with Tarragon	

## SCEGLI IL TUO CONTORNO

Sides for meat and fish dishes  
Garnituren vlees- en visgerechten  
Accompagnements poissons et viandes

**Piccola Insalata Verde**  
Small green salad

**Patatine Fritte**  
French fries

**Croquettes**

**Spaghetti in bianco**  
Plain spaghetti (no sauce)

Porzione extra + €1,50

Extra serving – Extra portie – Portion supplémentaire



## VI CONSIGLIAMO

We advise – We raden aan – Nous Conseillons

CARNE ROSSA Red Meat		CARNE BIANCA White meat		PESCE Fish
Santagostino Baglio Soria Firriato	48.00	Altavilla Bianco Della Corte Firriato	35.00	Vermentino Prendas Dolianova
Aglianico Tombacco	31.00	Pecorino Velenosi	27.00	



## Specialità Pasta Fatta In Casa

Huisgemaakte Pasta Specialiteiten – Homemade Pasta Specials – Spécialités Pâtes Faites Maison

<b>Taglioline al Nero di Seppia alla Marinara</b>	19.90
Zwarte Inktvis Tagliolini alla Marinara Black Squid Ink Tagliolini alla Marinara Tagliolini au Noir de Seiche alla Marinara scampi, mosselen, kokkels, zeevruchten - shrimps, mussels, clams, seafood – scampis, moules, palourdes, fruits de mer	
<b>Risotto ai Funghi Porcini e Gamberi</b>	18.50
Risotto met Porcini-paddenstoel en Scampi Risotto with Ceps and Shrimps Risotto aux Cèpes et Scampis	
<b>Spaghetti alle Vongole e Zucchini</b>	18.50
Spaghetti met Kokkels en Courgettes Spaghetti with Clams and Zucchini Spaghetti aux Palourdes et Courgettes	
<b>Rigatoni al Ragù d'Agnello</b> SPECIALITÀ DELLA CASA	18.90
Rigatoni met Ragout van Gestoofde Lam Rigatoni with Stewed Lamb sauce Rigatoni au Ragoût d'Agneau	
<b>Rigatoni ai Funghi Selvaggi e Bacon Affumicato</b>	15.90
Rigatoni met Wilde Boschampignons en Gerookte Spek Rigatoni with Wild Mushrooms and Smoked Bacon Rigatoni aux Champignons Sauvages et Bacon Fumé	
<b>Pappardelle al Ragù di Melanzane Siciliane</b>	15.90
Pappardelle met Ragout van Siciliaanse Aubergines Pappardelle with Stewed Sicilian Eggplants Pappardelle au Ragoût d'Aubergines Siciliennes	

## Le Nostre Paste Farciti

Onze Gevulde Pasta – Our Stuffed Pasta – Nos Pâtes Farcies

<b>Ravioli ai Scampi, Zucchini e Funghi</b>	18.90
Ravioli gevuld met Scampi, Courgettes en Champignons op een Bodem Kerstomaatjes Ravioli stuffed with Shrimps, Zucchini and Mushrooms with a Bedding of Cherry Tomatoes Ravioli farcis aux Scampis, Courgettes et Champignons sur un lit de Tomates Cerise	
<b>Ravioli alle Melanzane e Formaggio di Pecora</b>	16.90
Ravioli gevuld met Aubergines en Schapenkaas Ravioli stuffed with Eggplant and Sheep Milk Cheese Ravioli farcis aux Aubergines et Fromage de Brebis	
<b>Cannelloni alla Carne con Cremoso di Gorgonzola</b>	15.90
Vlees gevulde Cannelloni met Crèmeux van Gorgonzola Meat Cannelloni with creamy Gorgonzola Sauce Cannelloni à la Viande avec un Crèmeux de Gorgonzola	
<b>Cannelloni ai Spinaci e Ricotta Gratinati con Salsa di Pomodorini Ciliegino</b>	14.90
Gegratineerde Cannelloni gevuld met Spinazie en Ricotta met Kerstomatensaus Gratinated Cannelloni stuffed with Spinach and Ricotta with Cherry Tomato Sauce Cannelloni gratinés aux Epinards et Ricotta avec sauce de Tomates Cerise	

## Pasta Classica Italiana

Italiaanse Klassiekers – Italian Classics – Classiques Italiens

<b>Spaghetti Frutti Di Mare</b>	16.90	<b>Spaghetti Carbonara</b>	16.50
<b>Penne 4 Formaggi</b>	16.50	<b>Spaghetti Bolognese</b>	15.00
<b>Classica Lasagna Italiana</b>	15.90	<b>Spaghetti Alla Puttanesca</b>	14.90



## Pizze Classiche

Pizza Klassiekers – Pizza Classics – Pizza Classiques

<b>Margherita</b>	12.90
Tomatensaus, Mozzarella Tomato Sauce, Mozzarella Sauce Tomate, Mozzarella	
<b>Regina</b>	13.90
Ham en Champignons Ham and Mushroom Jambon et Champignons	
<b>Hawai</b>	13.90
Ham en Ananas Ham and Pineapple Jambon et Ananas	
<b>Napoletana</b>	14.50
Kappertjes, Ansjovis, Olijven Capers, Anchovies, Olives Câpres, Anchois, Olives	
<b>Capricciosa</b>	14.90
Ham, Champignons, Artisjok Ham, Mushroom, Artichoke Jambon, Champignons, Artichauts	
<b>Calzone</b>	14.90
Ham, Champignons, Parmiggiano, Gevouwen Pizza Ham, Mushrooms, Parmiggiano, Folded Pizza Jambon, Champignons, Parmiggiano, Pizza Fermée	
<b>Quattro Stagioni</b>	15.40
Ham, Champignons, Artisjok, Olijven, Ansjovis Ham, Mushroom, Artichoke, Olives, Anchovies Jambon, Champignons, Artichauts, Olives, Anchois	
<b>Salame e Peperoni</b>	15.50
Salami en Paprika Salami and Bell Peppers Salami et Poivrons	
<b>Tricolore</b>	15.50
Paprika, Aubergines, Courgetten, Look, Parmiggiano, Basilicum Bell Pepper, Eggplant, Zucchini, Garlic, Parmiggiano, Basil Poivrons, Aubergines, Courgettes, Ail, Parmiggiano, Basilic	
<b>Amatriciana</b>	15.50
Spek, Ajuin, Hete Peppers, Pecorino Bacon, Onion, Hot Peppers, Pecorino Lardons, Oignons, Piments, Pecorino	
<b>Quattro Formaggi</b>	15.75
Mozzarella, Taleggio, Bel Paese, Gorgonzola	
<b>Tonno e Cipolla</b>	15.90
Tonijn, Ajuin, Olijven Tuna, Onion, Olives Thon, Oignons, Olives	
<b>Frutti di Mare</b>	16.90
Zeevruchten en Look Seafood and Garlic Fruits de Mer et Ail	



## Specialità Pizza Forno a Legna

Pizzaspecialiteiten in Houtoven – Pizza Specials in Wood Fired Oven – Spécialités Pizzas au Feu de Bois

<b>Parma e Rucola</b>	17.50
Parmaham, Rucola en Scheuten Parmiggiano Parma Ham, Rucola and Parmiggiano Jambon de Parme, Rucola et Ecailles de Parmesan	
<b>Mare e Monti</b>	17.50
Zeevruchten, Mosselen, Champignons, Ajuin en Paprika Seafood, Mussels, Mushroom, Onion and Bell Pepper Fruits de Mer, Champignons, Oignons et Poivrons	
<b>Scampi e Zucchini</b>	16.90
Scampi, Courgetten en Look Shrimps, Zucchini and Garlic Scampis, Courgettes et Ail	
<b>Bufalina</b>	16.50
Buffelsmozzarella, Verse Tomaten en Scheuten Parmiggiano Buffalo Mozzarella, Fresh Tomatoes and Parmiggiano Mozzarella de Buffle, Tomates Fraîches et Ecailles de Pariggiano	
<b>Tutti Gusti</b>	16.50
Salami, Ham, Champignons, Gorgonzola en Ei Salami, Ham, Mushroom, Gorgonzola and Egg Salami, Jambon, Champignons, Gorgonzola et Œuf	
<b>Provoletta</b>	15.90
Mozzarella, Provolone e Bel Paese	

### PERSONALLIZA LA TUA PIZZA

PERSONALISEER JOUW PIZZA  
CUSTOMIZE YOUR PIZZA  
PERSONNALISEZ VOTRE PIZZA

<b>UOVO</b> Egg	<b>CIPPOLLA</b> Onion	<b>OLIVE</b> Olives	<b>CAPPERI</b> Capers	1.00
<b>CARCIOFO</b> Artichokes	<b>PROSCIUTTO</b> Ham	<b>ACCIUGHE</b> Anchovies	<b>MOZZARELLA</b>	
<b>SALAME</b> Salami	<b>PEPERONI</b> Bell Pepper	<b>ANANAS</b> Pineapple	<b>ZUCCHINE</b> Courgettes	1.90
<b>MELANZANA</b> Eggplant	<b>FUNGHI</b> Mushrooms	<b>SPINACI</b> Spinach	<b>BACON</b>	
<b>SCAMPI</b>	<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b>	<b>FRUTTI DI MARE</b> Seafood	<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> Parma Ham	6.00



## DOLCI

Desserts

<b>Moelleux con Cuore di Cioccolato Fondente</b>	8.90
Chocolade Moelleux met Bol Vanille Ijs Chocolate Cake with Heart of Melting Chocolate and Vanilla Ice Cream Moelleux aux Chocolat avec Coeur de Chocolat fondant et Boule de Glace Vanille	
<b>Panna Cotta con Mandorle Tostate e Coulis di Frutti di Bosco</b>	7.50
Panna Cotta met Geroosterde Amandelen en Coulis van Bosvruchten Panna Cotta with Roasted Almond Shoots topped with a Coulis of Red Fruits Panna Cotta avec Copeaux d'Amandes et Coulis de Fruits de Bois	
<b>Zabaione al Marsala</b>	7.50
Bevat alcohol Contains alcohol Contient de l'alcool	
<b>Tiramisù al Speculoos e Fior d'Arancia</b>	7.00
Tiramisù met Speculaas en Oranjbloesem Tiramisù with Speculoos and Orange Blossom Tiramisù au Spéculoos et Fleur d'Orange	
<b>Crème Brûlée</b>	7.00
<b>Classico Tiramisù all'Amaretto</b>	6.50
Klassieke Italiaanse Tiramisù met Amaretto Classic Italian Tiramisù with Amaretto Le Classique Tiramisù Italien à l'Amaretto	

## GELATI FATTI IN CASA

Ambachtelijk Ijs – Homemade Ice Cream – Glace Artisanale

3 Palline

<b>Dama Bianca con Cioccolato Fondente</b>	8.50	<b>Coppa Mocha</b>	7.00
Dame Blanche met Warme Chocoladesaus Vanilla Ice with Melted Hot Chocolate Sauce Dame Blanche avec Sauce de Chocolat Fondant		Caffè Espresso Flavoured Ice Cream	
<b>Dama Nera con Cioccolato Fondente</b>	8.50	<b>Coppa Pistacchio</b>	7.50
Dame Noir met Warme Chocoladesaus Chocolate Ice with Melted Hot Chocolate Sauce Dame Noir avec Sauce de Chocolat Fondant		Pistachio di Bronte Flavoured Ice Cream	
<b>Coppa Brasiliana</b>	8.50	<b>Coppa Nocciola</b>	7.90
Vanille en Mokka met Hazelnoot en Karamel Vanilla and Mocha Ice with Hazelnut and Caramel Glace Vanille et Mokka avec Noisettes et Caramel		Hazelnut Flavoured Ice Cream	
<b>Tartufo</b>	8.50	<b>Coppa Amarena</b>	8.50
		Vanilla Ice Cream with Amarena Cherries	
<b>Sorbetto a Scelta</b>	7.90	<b>Trancia Milanese</b>	8.50
Keuze Sorbet Sorbet Choice Choix de Sorbets			
<b>LIMONE</b>	<b>LAMPONE</b>	<b>FRAGOLA</b>	<b>MISTO</b>
Citroen Lemon Citron	Framboos Raspberry Framboise	Aardbei Strawberry Fraise	Mix

## FORMAGGI

Kazen – Cheeses – Fromages

<b>Formaggi Misti</b>	<b>Parmiggiano e Rucola</b>	<b>Gorgonzola e Noci</b>
<b>Mix</b>	8.00	8.00
12.50		

