



APERITIEF

PROSECCO MET LIMONCELLO	€ 7, ⁵⁰
PROSECCO MET AMARENA	€ 7, ⁵⁰
CAMPARI TONIC	€ 7, ⁵⁰
MARTINI BIANCO, ROSSO EN FIERO	€ 4, ⁵⁰
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco en bruiswater ...	€ 7, ⁵⁰
LIMONSPRITZ Limoncello, Prosecco en bruiswater...	€ 7, ⁵⁰

STERK ALCOHOLISCH

AMARETTO DI SARONNO	€ 4, ⁵⁰
SAMBUCA	€ 4, ⁵⁰
AVERNA/RAMAZOTTI	€ 4, ⁵⁰
HUISGEMAAKTE LIMONCELLO	€ 4, ⁵⁰
PORT Rood of wit	€ 4, ⁰⁰
LICOR 43	€ 4, ⁵⁰
AMARO DEL CAPO	€ 5, ⁰⁰
GRAPPA'S	vanaf € 6, ⁵⁰
Vraag naar onze uitgebreide grappa kaart.	
VODKA	€ 5, ⁰⁰
CHIVAS REGAL, BLENDED SCOTCH	€ 6, ⁰⁰
BACARDI CARTA BLANCA	€ 4, ⁵⁰

EEN REKENING PER TAFEL



COCKTAILS

- PORNSTAR MARTINI** € 9,⁵⁰
Een sexy martini cocktail met passievrucht en vanille-vodka.
- ESPRESSO MARTINI** € 9,⁵⁰
Deze cocktail van espresso, vodka en koffielikeur geeft een lekkere kick.
- BALÓN 43** € 9,⁵⁰
Exotische cocktail van Licor 43, citroensap, prosecco en bruiswater.
- ITALIAN MULE** € 9,⁵⁰
Fris, kruidige cocktail van gingerbeer, Amaro en vers citroensap.
- MOSCOW MULE** € 9,⁵⁰
Kruidige cocktail met vodka, gingerbeer, limoen en munt.
- MOIJITO** € 9,⁵⁰
Cocktail van rum, limoensap, bruiswater, rietsuiker en verse munt.
- GIN TONIC** € 9,⁵⁰
Cocktail van Gin Mare met tonic en basilicum.
- NEGRONI** € 9,⁵⁰
Cocktail van gin, Campari en Martini.
- AMARETTO SOUR** € 9,⁵⁰
Cocktail met amaretto, citroen en bitters.

MOCKTAILS

- APEROL** € 5,⁵⁰
- MOJITO** € 5,⁵⁰
- MARTINI VIBRANTE** € 5,⁵⁰
- GIN** € 5,⁵⁰

EEN REKENING PER TAFEL



PIZZA

MARGHERITA € 10,00

Tomatensaus, mozzarella.

NAPOLETANA € 11,00

Tomatensaus, mozzarella, kappertjes, ansjovis.

PROSCIUTTO € 12,00

Tomatensaus, mozzarella, gekookte ham.

FUNGHI € 12,00

Tomatensaus, mozzarella, champignons.

SALAME € 12,00

Tomatensaus, mozzarella, salami.

PROSCIUTTO FUNGHI € 13,00

Tomatensaus, mozzarella, gekookte ham,
champignons.

QUATTRO STAGIONI € 13,50

Tomatensaus, mozzarella, gekookte ham,
champignons, artisjok, olijven.

CAPRICCIOSA € 14,00

Tomatensaus, mozzarella, ansjovis, gekookte ham,
champignons, artisjok, olijven.

TONNO € 14,50

Tomatensaus, mozzarella, tonijn, rode ui, kappertjes.

DIAVOLA € 14,50

Tomatensaus, mozzarella, pikante salami, paprika.

CALZONE CLASSICO € 14,50

Dubbelgevouwen pizza, met tomatensaus, mozzarella,
gekookte ham, artisjok, olijven, champignons.

CALZONE TACO € 16,00

Dubbelgevouwen pizza, tomatensaus,
gekruid gehakt.

TACO € 16,00

Tomatensaus, gekruid gehakt, ijsbergsla,
knoflooksaus.

BUFOLETTA € 14,00

Tomatensaus, mozzarella di bufala, verse basilicum.

QUATTRO FORMAGGI € 16,00

Tomatensaus, gorgonzala, parmigiano Reggiano,
mozzarella.




PANCETTA FUNGHI € 16,00

Tomatensaus, mozzarella, champignons,
pancetta, spiegel ei.

- MAGO € 17,⁵⁰
 mascarpone, gorgonzola, pancetta rucola,
 pijnboompitten.
-  SCAMPI € 19,⁰⁰
 Tomatensaus, mozzarella, pikante scampi's.
- VEGETARIANA € 15,⁰⁰
 Tomatensaus, mozzarella, diverse groenten.
-  SALMONE E MASCARPONE € 19,⁰⁰
 Tomatensaus, mascarpone, zalm, rode ui.
-  PARMA E RUCOLA € 17,⁵⁰
 Tomatensaus, mozzarella di bufala, parmigiano
 Reggiano, prosciutto di Parma, rucola, kerstomaatjes.
-  TARTUFO € 18,⁵⁰
 Tomatensaus, mozzarella di bufala, truffelsalsa,
 prosciutto di Parma, rucola, parmigiano Reggiano.

PIZZA VAN HET HUIS

-  IL TRATTAMENTO € 19,⁵⁰
 Tomatensaus, mozzarella di bufala, bresaola,
 truffelcrème, pijnboompitjes, rucola, crema
 di balsamico, parmigiano Reggiano.



PIZZA BAMBINO

- VOOR DE KLEINTJES -

- MARGHERITA € 9,⁰⁰
 Tomatensaus en mozzarella.
- PROSCIUTTO € 11,⁰⁰
 Tomatensaus, mozzarella en gekookte ham.
- SALAME € 11,⁰⁰
 Tomatensaus, mozzarella en salami.
- TACO € 15,⁰⁰
 Tomatensaus, gekruid gehakt, ijsbergsla
 en knoflooksaus.

 = *speciaal aanbevolen*

EEN REKENING PER TAFEL



PIATTI VEGETARIANI

- VEGETARISCHE GERECHTEN -

MELENZANE RIPIENI CON VERDURE € 14,⁰⁰
Gegratineerde aubergine met groente en tomatensaus.

RISOTTO PORCINI € 21,⁵⁰
risotto met eekhoortjesbrood en bospaddestoelen.



INSALATA

- SALADES -

INSALATA VERDE € 4,⁵⁰
Kleine groene salade.

INSALATA MISTA € 6,⁵⁰
Kleine gemengde salade.

INSALATA CAPRESE € 16,⁵⁰
Maaltijdsalade met buffelmozzarella, kerstomaatjes
en verse basilicum.

INSALATA SCAMPI € 22,⁵⁰
Maaltijdsalade met pikante scampi's.

Heeft u allergieën? Meld het ons!

EEN REKENING PER TAFEL



ANTIPASTI

- VOORGERECHTEN -

AFFETTATI IL TRATTAMENTO	€ 29, ⁵⁰
Diverse Italiaans vleeswaren en kaassoorten, olijven, scampi al forno, huisgemaakte calamari, met brood.	
AFFETTATI MISTI CON PANE	€ 22, ⁰⁰
Verschillende Italiaanse vleeswaren met huisgemaakt brood.	
PANE	€ 5, ⁵⁰
Huisgemaakt brood met tapenade.	
BRUSCHETTA AL POMODORO (3 stuks)	€ 9, ⁰⁰
Krokant gebakken knoflookbrood met verse tomaat, buffelmozzarella, basilicum en olijfolie.	
BRUSCHETTA AL SAN DANIELE (3 stuks)	€ 12, ⁰⁰
Krokant gebakken knoflookbrood met verse tomaat en prosciutto di San Daniele.	
TRIS DI BRUSCHETTA	€ 16, ⁰⁰
Verschillende soorten bruschetta, laat u verrassen!	
FRITO MISTO PICCOLO	€ 16, ⁰⁰
Mix van gefrituurde vis.	
CALAMARI ALLA ROMANA	€ 11, ⁰⁰
Huisgemaakte verse inktvisringen met knoflooksaus.	
SCAMPI AL FORNO	€ 11, ⁰⁰
Pikante scampi's uit de oven.	
CAPRESE	€ 12, ⁵⁰
Buffelmozzarella D.O.P. met verse tomaat, basilicum en olijfolie.	
CARPACCIO	€ 15, ⁰⁰
Vers van het mes gesneden rundvlees, op traditionele wijze bereid, met truffelcrème.	
VITELLO TONNATO	€ 15, ⁰⁰
Huisgegaard kalfsvlees met saus van tonijn, kappertjes en ansjovis.	

Heeft u allergieën? Meld het ons!

EEN REKENING PER TAFEL



CARNE

- VLEESGERECHTEN -

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO € 26,⁵⁰
Ossehaas met rucola, parmigiano Reggino en aceto
balsamico. Met seizoens groente.

FILET PUR ALLA PIASTRA € 26,⁵⁰
Ossehaas, het beste stukje vlees van het rund.
Met seizoens groente.

PESCE

- VISGERECHTEN -

WILDE ZEEBAARS FILET € 22,⁵⁰
Wilde zeebaars met seizoens groente.

CONTORNI

- BIJGERECHTEN -

Als bijgerecht bij de vlees- en visgerechten kunt u
kiezen uit:

PATATE AL FORNO € 5,⁰⁰
Aardappelen uit de oven.

SPAGHETTI AGLIO OLIO € 7,⁰⁰
Spaghetti met knoflook, olijfolie en pepers.

INSALATA MISTA € 6,⁵⁰
Kleine gemengde salade.

INSALATA VERDE € 4,⁵⁰
groene salade

Heeft u allergieën? Meld het ons!

EEN REKENING PER TAFEL



PASTA

- SPAGHETTI AGLIO OLIO € 12,⁰⁰
Spaghetti met olie, knoflook en pepers.
- SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO € 13,⁵⁰
Spaghetti met verse tomatensaus.
- SPAGHETTI BOLOGNESE € 15,⁰⁰
Spaghetti met tomatensaus en gehakt.
- SPAGHETTI CARBONARA € 17,⁰⁰
Op traditionele wijze bereid met ei en pancetta,
- CANNELLONI CARNE € 15,⁵⁰
Cannelloni met gehakt in verse tomatensaus.
- CANNELLONI SPINACI RICOTTA € 15,⁵⁰
Cannelloni met spinazie en ricotta
in verse tomatensaus.
- TORTELLINI CON PROSCIUTTO DI PARMA € 17,⁰⁰
Tortellini met prosciutto di Parma in roomsaus.
- PENNE ALL'ARRABBIATA € 16,⁰⁰
Penne met pikante salami in verse tomatensaus.
- PENNE VODKA € 18,⁰⁰
Penne met parmaham, kappertjes en vodka
in tomatenroomsaus.
- SPAGHETTI SCAMPI € 19,⁵⁰
Spaghetti met scampi's en kerstomaatjes.
- PENNE SCAMPI € 20,⁵⁰
Penne met scampi's in tomatenroomsaus.
- RAVIOLI AL POMODORO € 18,⁰⁰
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie met verse
tomatensaus.
- RAVIOLI AL TARTUFO € 24,⁰⁰
Ravioli gevuld met truffel in roomsaus.
- FETTUCCINE AL SALMONE € 20,⁵⁰
Fettuccine met zalm in roomsaus.
- FETTUCCINE AL TARTUFO € 22,⁵⁰
Fettuccine in truffelboter.

Heeft u allergieën? Meld het ons!

EEN REKENING PER TAFEL



SPECIALITEITEN

- VAN DE CHEF -

- SCAMPI AGLIO OLIO € 24,⁰⁰
Scampi's in tomatenroomsaus, salade en spaghetti met olie, verse knoflook en pikante pepers.
- SPAGHETTI VONGOLE € 24,⁰⁰
Spaghetti met venusschelpen en kerstomaat.
- SPAGHETTI VONGOLE E SCAMPI € 28,⁰⁰
Spaghetti met venusschelpen, scampi's en kerstomaten.

DOLCI

- NAGERECHTEN -

- MOUSSE DI CIOCCOLATO € 6,⁰⁰
Huisgemaakte chocolademousse
- HUISGEMAAKTE PANNA COTTA € 6,⁰⁰
Traditioneel Italiaans room dessert met een topping van framboos, caramel of chocolade.
- HUISGEMAAKTE TIRAMISU € 6,⁵⁰
Volgens traditioneel Italiaans recept.
- HUISGEMAAKTE SCROPPINO € 6,⁰⁰
Spoon van citroen-sorbet-ijs met Prosecco en wodka.
- TARTUFO CIOCCOLATO E NOCCIOLA € 6,⁰⁰
IJSbonbon van chocolade-hazelnoot-ijs met een kern van pure chocolade, afgegarneerd met cacao poeder en chocolade saus.
- TARTUFO LIMONCELLO € 6,⁰⁰
IJSbonbon van limoen-ijs met een kern van limoncello, afgegarneerd met meringue vlokjes.
- COUPE CIOCCOLATTO € 7,⁰⁰
Diverse chocolade-ijs met slagroom en chocoladesaus.
- COUPE AMARENA € 7,⁰⁰
Vanille-amarena-ijs met amarena-kersen en slagroom.
- COUPE SORBETTO € 7,⁰⁰
Diverse sorbet-ijs met slagroom en sorbetsaus.
- KAASPLANKJE € 11,⁰⁰
Plankje met diverse Italiaanse kazen.

Heeft u allergieën? Meld het ons!

EEN REKENING PER TAFEL



FRISDRANKEN

COLA / ZERO	€	2,80
SPRITE	€	2,80
CASSIS	€	2,80
BITTER LEMON / TONIC	€	2,80
APPELSAP	€	2,80
SAN PELLEGRINO Aranciata	€	3,00
CRODINO	€	4,50
FUZE TEA GREEN / MANGO	€	3,00
SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA 0,25	€	2,80
SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA 0,75	€	5,75

BIEREN VAN DE TAP

CHATEAU NEUBOURG (0,3 cl)	€	3,80
BIRRA MORETTI (0,25 cl)	€	3,50

BIEREN OP FLES

PERONI (0,33 cl)	€	3,80
BIRRA MORETTI 0.0% (0,33 cl)	€	3,80
AMSTEL RADLER 0.0% (0,30 cl)	€	3,80

EEN REKENING PER TAFEL



CAFFÈ

RISTRETTO	€ 2,40
Slokje aromatische godendrank.	
ESPRESSO	€ 2,50
Een klein kopje, vol van smaak.	
LUNGO	€ 2,50
Een kop zachte, smaakvolle koffie.	
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,70
Espresso met een vlekje melkschuim.	
CAPPUCCINO	€ 2,90
Espresso, warme melk en melkschuim in harmonie.	
LATTE MACCHIATO	€ 3,40
Romig gestoomde melk met een vlekje espresso.	
DOPPIO	€ 3,80
Dubbele espresso.	
ITALIAN COFFEE	€ 7,50
Koffie, Amaretto en slagroom.	
IRISH COFFEE	€ 7,50
Koffie, Whiskey en slagroom.	
DECAFÉ TOESLAG	€ 0,50

TÉ

DIVERSE SMAKEN THEE	€ 2,70
VERSE MUNT THEE	€ 3,50
VERSE GEMBER THEE	€ 3,50

EEN REKENING PER TAFEL



WIJNEN

SCHUIMWIJN

GLAS 75CL

ZARDETTO VENETO:

PROSECCO BRUT DOC TREVISO € 5,75 | 27,50

Druif: Glera 95% – Chardonnay 5%.

Streek: Veneto

Mousserende witte wijn, met een rijke pittige smaak.

ZARDETTO VENETO:

ROSÉ PROSECCO € 27,50

Druif: Rabaso veronese 100%.

Streek: Veneto

Aroma's van kersen en rode bessen. Goede zuurgraad en fluweelzachte tannines.

WIT

CASA VINICOLA SARTORI:

SOAVE VENETO DOC VILLA MURA € 4,50 | 19,50

Druif: Gargenega 90% – Trebbiano 10%.

Streek: Veneto

Een fruitige wijn met licht bittere afdronk.

TORMARESCA:

CHARDONNAY PUGLIA IGT € 5,50 | 26,50

Druif: Chardonnay

Streek: Puglia

Licht van kleur met groene reflecties. In de neus tropisch fruit, vanille en houttonen. De wijn is vol van smaak en mooi in balans met een lange plezierige afdronk.

VITE COLTE:

ROERO ARNEIS DOC VILATA € 6,00 | 28,50

Druif: Arneis

Streek: Piemonte

Toelichting : Mooie strogele kleur met uitgesproken weerschijn van oud goud. Typische Arneis-neus van witte bloemen en exotisch fruit. In de mond harmonieus met een karakteristiek licht amandelbittertje in de afdronk.

EEN REKENING PER TAFEL

LIVON:
PINOT GRIGIO DOC € 6,75 | 31,00

Druif: Pinot Grigio 100%

Streek: Friuli, Collio DOC

een frisse lichtgele wijn, met veel rijp fruit en ziltigheid, door de rijping op de gisten een volle body.

BRANU VERMENTINO DI GALLURA:
VERMENTINO DOCG € 34,00

Druif: Vermentino 100%.

Streek: Sardegna, Vermentino di Gallura

Strogele wijn met intense aroma's van fruitige, minerale tonen en een rijke intense afdrank.

CASTELLO DELLA SALA – ANTINORI:
BRAMITO DELLA SALA € 42,50

Druif: Chardonnay

Streek: Umbria

Mooie strogele kleur. Bramito is een uitzonderlijke wijn met een elegante en zachte smaak. Fris in de mond, zachte mineralen, mooie vanille accenten en zeer goed in balans. Tevens heeft deze wijn een rijping ondergaan van 5 maanden in Franse eiken barriques.

ROSÉ

GLAS 75CL

PRAVIS SORT'MAGRE:

VIGNETI DELLE DOLOMITI € 5,75 | 27,50

Druif: Schiave Gentile

Streek: Dolomiten

Licht gekleurde rosé, met elegante aroma's van bessen en een vleugje bloemen, fris en romig in de mond, met mooie zuren en lichte tannines.

ROOD

CERULLI SPINOZZI € 4,50 | 19,50

Druif: Montepulciano 100%.

Strek: Le March

Rond en harmonieus mondgevoel, gebalde wijn met lange afdronk en hints van rood fruit.

TENUTE RUBINO:

PRIMITIVO DI MANDURIA € 5,50 | 26,50

Druif: 100% Primitivo

Streek: Manduria

Kruidige, zachtfruitige geur. Soepele, ronde smaak, met een uitstekende lengte. Donker en krachtig, met tonen van rijp zwart fruit en zwarte peper.

SARTORI REGOLO:

VALPOLICELLA SUPERIORE

RIPASSO DOC € 6,75 | 31,00

Druif: Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinello 15% en Croatina 5%

Streek: Veneto

Robijnrood met een granaatrode schijn. In de neus zeer intens met aroma's van aardbei en specerijen. Krachtig en vol van smaak met tonen van zwarte kers en gedroogd fruit. Deze wijn heeft ook een rijping ondergaan van 24 maanden in grote eikenvaten en 6 maanden op fles.

REGALEALI SICILIA:

NERO D'AVOLA SICILIA IGT € 6,75 | 31,00

Druif: Nero d'Avola 100%

Streek: Sicilia IGT

Aroma's van zwarte kers, pruim, bosbes en een vleugje engelse drop, vanille en impressies van mokka met in de afdronk amandel en zwarte peper.

EEN REKENING PER TAFEL

TERRE DA VINO ESSENZE:**BAROLO DOCG**€ 52,⁵⁰

Druif: Nebbiolo 100%

Streek: Piemonte

Zalvend, stevig, evenwichtig, verweven tannines,
noties van pruim, lange finale.

TENUTA PIAN DELLE VIGNE:**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG** ...€ 65,⁰⁰

Druif: Sangiovese

Streek: Toscana

In de neus aards, dierlijk, droog en zeer complex.

In de mond krachtig, kruidig met rijp fruit en zachte
tannines. Een absolute top wijn die 2 jaar rijpt op
grote houten vaten en daarna op fles.