



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

COCKTAILS

LA LA MARGARITA	€ 10, ⁵⁰
Fris zure cocktail, op basis van tequila, uitgebalanceerd met een zuurtje van limoen, een zoetje van suiker en frisheid door de tonen van sinaasappel.	
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.	
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	€ 8, ⁵⁰
Cocktail met amaretto, citroen en bitters.	



STERK ALCOHOLISCH

AMARETTO DI SARONNO	€ 4, ⁵⁰
SAMBUCA	€ 4, ⁰⁰
AVERNA/RAMAZOTTI	€ 4, ⁰⁰
HUISGEMAAKTE LIMONCELLO	€ 4, ⁰⁰
PORT Rood of wit	€ 4, ⁰⁰
LICOR 43	€ 4, ⁵⁰
AMARO MONTENEGRO	€ 4, ⁰⁰
GRAND MARNIER	€ 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



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 € 15,50
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 € 18,⁰⁰
 Tomatensaus, mozzarella, pikante scampi's.
- VEGETARIANA € 15,⁰⁰
 Tomatensaus, mozzarella, diverse groenten.
-  SALMONE E MASCARPONE € 17,⁰⁰
 Tomatensaus, mascarpone, zalm, rode ui.
 *Castello Della Sala – Antinori, Bramito Della Sala*
-  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 € 18,⁵⁰
 Tomatensaus, mozzarella di bufala, bresaola,
 truffelcrème, pijnboompitjes, rucola, crema
 di balsamico, parmigiano Reggiano.
 *Tenute Rubino Primitivo Di Manduria*



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 € 14,⁰⁰
 Tomatensaus, gekruid gehakt, ijsbergsla
 en knoflooksaus.




PIATTI VEGETARIANI

- VEGETARISCHE GERECHTEN -

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

 *Regaleali Nero d'Avola Sicilia*

RISOTTO PORCINI € 20,⁵⁰
risotto met eekhoorntjesbrood en bospaddestoelen.

 *Castello Della Sala – Antinori, San Giovanni Della Sala
Orvieto Classico*

INSALATA

- SALADES -

INSALATA MISTA € 5,⁵⁰
Kleine gemengde salade.

INSALATA CAPRESE € 15,⁵⁰
Maaltijdsalade met buffelmozzarella, kerstomaatjes
en verse basilicum.

INSALATA CON PANCETTA € 16,⁵⁰
Maaltijdsalade met pancetta.

INSALATA SCAMPI € 20,⁵⁰
Maaltijdsalade met pikante scampi's.

 *Tormaresca Chardonnay Puglia IGT, Antinori*


INSALATA DI POLLO € 16,⁵⁰
Maaltijdsalade met gegrilde kipfilet.

 *Tormaresca Chardonnay Puglia IGT, Antinori*

INSALATA DI TONNO € 23,⁵⁰
Maaltijdsalade met verse, schrikgebakken tonijn

 *Tormaresca Chardonnay Puglia IGT, Antinori*

Heeft u allergieën? Meld het ons!

 = aanbevolen wijn



ANTIPASTI

- VOORGERECHTEN -

AFFETTATI IL TRATTAMENTO	€ 29, ⁵⁰
Diverse Italiaans vleeswaren en kaassoorten, olijven, scampi al forno, huisgemaakte calamari, met brood.	
🍷 <i>Castello Della Sala – Antinori, San Giovanni Della Sala Orvieto Classico</i>	
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!	
AFFETTATI MISTI CON PANE	€ 22, ⁰⁰
Verschillende Italiaanse vleeswaren met huisgemaakt brood.	
CALAMARI ALLA ROMANA	€ 11, ⁰⁰
Huisgemaakte verse inktvisringen met knoflooksaus.	
SCAMPI AL FORNO	€ 11, ⁰⁰
Pikante scampi's uit de oven.	
CAPRESE	€ 10, ⁵⁰
Buffelmozzarella D.O.P. met verse tomaat, basilicum en olijfolie.	
CARPACCIO	€ 14, ⁵⁰
Vers van het mes gesneden rundvlees, op traditionele wijze bereid, met truffelcrème.	
VITELLO TONNATO	€ 14, ⁵⁰
Huisgegaard kalfsvlees met saus van tonijn, kappertjes en ansjovis.	
🍷 <i>Vite Colte, Roero Arneis DOC Vilata</i>	

Heeft u allergieën? Meld het ons!

🍷 = aanbevolen wijn

CARNE

- VLEESGERECHTEN -

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

 *Borgo Slcetino, Chianti Classico DOCG*

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

 *Regaleali Nero d'Avola Sicilia*

SPIEDINO DI MANZO € 24,⁵⁰
Spies van ossehaas.

 *Sartori, Regolo Valpolicella Superiore Ripasso DOC*

PESCE

- VISGERECHTEN -

SPIGOLA AL FORNO € 17,⁵⁰
Zeebaars uit de oven met een tapenade
en parmezaanse kaas.

 *Vite Colte, Gavi Di Gavi Da Bisio DOCG*

GAMBERONI ALLA PIASTRA € 17,⁵⁰
Gamba's van de plaat.

FRITTO MISTO € 21,⁰⁰
Mix van gebakken vis.

TONNO ALLA PIASTRA € 25,⁰⁰
Gegrilde tonijn ± 250 gr.

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 € 6,⁵⁰
Spaghetti met knoflook, olijfolie en pepers.

INSALATA MISTA € 5,⁵⁰
Kleine gemengde salade.

INSALATA VERDE € 3,⁵⁰
groene salade



PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO € 12,⁰⁰
Spaghetti met olie, knoflook en pepers.

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO € 13,⁰⁰
Spaghetti met verse tomatensaus.

SPAGHETTI BOLOGNESE € 14,⁵⁰
Spaghetti met tomatensaus en gehakt.

SPAGHETTI CARBONARA € 16,⁵⁰
Op traditionele wijze bereid met ei en pancetta,

CANNELLONI CARNE € 15,⁰⁰
Cannelloni met gehakt in verse tomatensaus.

CANNELLONI SPINACI RICOTTA € 15,⁰⁰
Cannelloni met spinazie en ricotta
in verse tomatensaus.

TORTELLINI CON PROSCIUTTO DI PARMA € 16,⁵⁰
Tortellini met prosciutto di Parma in roomsaus.

 *Tenute Rubino Primitivo Di Manduria*

PENNE ALL'ARRABBIATA € 15,⁵⁰
Penne met pikante salami in verse tomatensaus.

PENNE VODKA € 17,⁵⁰
Penne met parmaham, kappertjes en vodka
in tomatenroomsaus.

SPAGHETTI SCAMPI € 18,⁰⁰
Spaghetti met scampi's en kerstomaatjes.

PENNE SCAMPI € 19,⁰⁰
Penne met scampi's in tomatenroomsaus.

RAVIOLI AL POMODORO € 17,⁵⁰
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie met verse
tomatensaus.


RAVIOLI AL TARTUFO € 23,⁰⁰
Ravioli gevuld met truffel in roomsaus.

 *Castello Della Sala – Antinori, Bramito Della Sala*

FETTUCCINE AL SALMONE € 18,⁵⁰
Fettuccine met zalm in roomsaus.

FETTUCCINE AL TARTUFO € 22,⁰⁰
Fettuccine in truffelboter.

Heeft u allergieën? Meld het ons!

 = aanbevolen wijn

SPECIALITEITEN

- VAN DE CHEF -

SCAMPI AGLIO OLIO € 23,⁰⁰

Scampi's in tomatenroomsaus, salade en spaghetti met olie, verse knoflook en pikante pepers.

 *Vite Colte, Roero Arneis DOC Vilata*

SPAGHETTI VONGOLE € 23,⁰⁰

Spaghetti met venusschelpen en kerstomaat.

 *Livon Pinot Grigio*

SPAGHETTI VONGOLE E SCAMPI € 27,⁰⁰

Spaghetti met venusschelpen, scampi's en kerstomaten.

 *Branu Vermentino Di Gallura*

DOLCI

- NAGERECHTEN -

MOUSSE DI CIOCCOLATO € 5,⁵⁰

Huisgemaakte chocolademousse

HUISGEMAAKTE PANNA COTTA € 5,⁵⁰

Traditioneel Italiaans room dessert met een topping van framboos, caramel of chocolade.

HUISGEMAAKTE TIRAMISU € 6,⁵⁰

Volgens traditioneel Italiaans recept.

HUISGEMAAKTE SCROPPINO € 5,⁵⁰

Spoom van citroen-sorbet-ijs met Prosecco en wodka.

TARTUFO CIOCCOLATO E NOCCIOLA 5,⁵⁰

Ijsbonbon van chocolade-hazelnoot-ijs met een kern van pure chocolade, afgearneerd met cacao poeder en chocolade saus. €

TARTUFO LIMONCELLO 5,⁵⁰

Ijsbonbon van limoen-ijs met een kern van limoncello, afgearneerd met meringue vlokjes. €

COUPE CIOCCOLATTO € 6,⁵⁰

Diverse chocolade-ijs met slagroom en chocoladesaus.

COUPE AMARENA € 6,⁵⁰

Vanille-amarena-ijs met amarena-kersen en slagroom.

COUPE SORBETTO € 6,⁵⁰

Diverse sorbet-ijs met slagroom en sorbetsaus.

KAASPLANKJE € 9,⁵⁰

Plankje met diverse Italiaanse kazen.

EEN REKENING PER TAFEL



FRISDRANKEN

COLA / ZERO	€	2,50
SPRITE	€	2,50
CASSIS	€	2,50
BITTER LEMON / TONIC	€	2,50
APPELSAP	€	2,50
SAN PELLEGRINO Aranciata	€	2,60
CRODINO	€	4,00
FUZE TEA GREEN / MANGO	€	2,60
PUREZZA STILL 0,35	€	2,25
PUREZZA STILL 0,75	€	4,50
PUREZZA SPARKLING 0,35	€	2,25
PUREZZA SPARKLING 0,75	€	4,50

BIEREN VAN DE TAP

CHATEAU NEUBOURG (0,3 cl)	€	3,50
BIRRA MORETTI (0,25 cl)	€	3,00

BIEREN OP FLES

PERONI (0,33 cl)	€	3,50
PERONI 0.0% (0,33 cl)	€	3,80
BIRRA MORETTI 0.0% (0,33 cl)	€	3,80
AMSTEL RADLER 0.0% (0,30 cl)	€	3,50



CAFFÈ

RISTRETTO	€ 2, ³⁰
Slokje aromatische godendrank.	
ESPRESSO	€ 2, ³⁰
Een klein kopje, vol van smaak.	
LUNGO	€ 2, ³⁰
Een kop zachte, smaakvolle koffie.	
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2, ⁴⁰
Espresso met een vlekje melkschuim.	
CAPPUCCINO	€ 2, ⁵⁰
Espresso, warme melk en melkschuim in harmonie.	
LATTE	€ 2, ⁵⁰
Espresso met zachte warme melk.	
LATTE MACCHIATO	€ 3, ¹⁰
Romig gestoomde melk met een vlekje espresso.	
DOPPIO	€ 3, ⁵⁰
Dubbele espresso.	
ITALIAN COFFEE	€ 7, ⁰⁰
Koffie, Amaretto en slagroom.	
DECAFÉ TOESLAG	€ 0, ⁵⁰

TÉ

DIVERSE SMAKEN THEE	€ 2, ⁵⁰
VERSE MUNT THEE	€ 3, ²⁵

WIJNEN

SCHUIMWIJN

GLAS 75CL

ZARDETTO VENETO:

PROSECCO BRUT DOC TREVISO € 5,⁵⁰ | 26,⁵⁰

Druif: Glera 95% – Chardonnay 5%.

Streek: Veneto

Mousserende witte wijn, met een rijke pittige smaak.

ZARDETTO VENETO:

ROSÉ PROSECCO € 26,⁵⁰

Druif: Rabaso veronese 100%.

Streek: Veneto

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

CHIARLI EMIGLIA ROMAGNA:

LAMBRUSCO GRASPAROSSA

DI CASTELVETRO DOC € 19,⁵⁰

Druif: Lambrusco Grasparossa 100%.

Streek: Emilia Romagna

Wijn met zeer mooie intense rode kleur, levendige bubbels met fruitige aroma's.

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.

Perfecte match voor bij de *insalata di pollo* of de *insalata scampi*.

VITE COLTE:

ROERO ARNEIS DOC VILATA € 5,⁵⁰ | 26,⁵⁰

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.

Perfecte begeleider bij onze huisgemaakte *vitello tonnato* óf in het seizoen bij gerechten met asperges.

VITECOLTE:

GAVI DI GAVI DA BISIO DOCG € 6,00 | 28,50

Druif: Cortese

Streek: Piemonte

Levendig en genereus, aroma's van rijp fruit en bloemen, uitgesproken complex, zalvend mondgevoel en alles mooi in evenwicht met een lange finale.



Heerlijke aperitief wijn, en mooi in combinatie met onze zeebaars uit de oven.

LIVON:

PINOT GRIGIO DOC € 6,50 | 29,50

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.



Prima te combineren met onze pasta vongole en al onze gerechten met scampi's.

BRANU VERMENTINO DI GALLURA:

VERMENTINO DOCG € 32,00

Druif: Vermentino 100%.

Streek: Sardegna, Vermentino di Gallura

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



Klassieke match voor bij de fritto misto of de pasta vongole e scampi.

CASTELLO DELLA SALA – ANTINORI:

SAN GIOVANNI DELLASALA ORVIETO CLASSICO € 39,50

Druif: Grechetto 50%, Procanico 25%, Pinot Bianco en Viognier 25%

Streek: Umbria

licht strogeel met groene reflecties. In de neus aroma's van steenfruit, tropische vruchten en mineralen. In de mond zeer fruitig met een lange afdrank.



Match made in heaven met Affettati Il Trattamento of de risotto porcini.

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.



Combineer deze wijn met de ravioli al tartufo of de pizza salmone mascarpone, succes verzekerd!

ROSÉ

PRAVIS SORT'MAGRE:

VIGNETI DELLE DOLOMITI € 5,⁵⁰ | 26,⁵⁰

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

TERRE MONTE SCHIAVO LE MARCHE:

ROSSO CONERO DOC € 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.

 *Deze wijn komt perfect tot zijn recht bij onze tortellini con prosciutto di Parma en onze pizza Il Trattamento.*

SARTORI REGOLO:

VALPOLICELLA SUPERIORE

RIPASSO DOC € 6,⁵⁰ | 29,⁵⁰

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.

 *Mooie begeleider voor de spies van ossehaas.*


REGALEALI SICILIA:

NERO D'AVOLA SICILIA IGT € 6,⁵⁰ | 29,⁵⁰

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 afdrank amandel en zwarte peper.

 *Geniet van deze uitstekende rode wijn bij onze gevulde aubergine of onze filet pur alla piastra.*

BORGO SLCETINO:


CHIANTI CLASSICO DOCG € 7,⁰⁰ | 32,⁵⁰

Druif: Sangiovese 95%, 5% Canaiolo

Streek: Toscane

In de neus aroma's van kers en framboos. In de mond fruit, zachte kruidigheid en een lange afdrank.

Druiven worden hand geplukt en rijpt 10 maanden op eiken vaten.

 *Mooie match met onze tagliata di manzo al rosmarino.*


TERRE DA VINO ESSENZE:

BAROLO DOCG € 47,⁵⁰

Druif: Nebbiolo 100%

Streek: Piemonte

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

 *Deze mooie Barolo kan bij al onze vleesgerechten worden gedronken!*

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.

 *Evenals de Barolo, gaat ook deze wijn perfect samen met al onze vleesgerechten.*