

MENU DE LA CASA

Cena Fissa d'Angelo

Menu van onze chef Angelo

Wij serveren een wisselend menu met de keuze uit vis- en vleesgerechten. Graag vertellen wij u wat we vandaag serveren.

Wij houden rekening met eventuele dieetwensen en allergieën.

3 gangen: € 39,95

4 gangen: € 44,95

5 gangen: € 49,95

Wijnarrangement: per gang (glas) € 6,25

Vraag ook gerust naar onze uitgebreide wijnkaart!



ANTIPASTI

Starters

Freddi

Koud

Caldi

Warm

Antipasti "Che Sorpresa!" (vanaf 2 personen) p.p. € 15,95
Verschillende kleine gerechten op een plateau geserveerd, laat jullie verrassen!

Bruschette di Pomodoro € 8,95
Gegrild brood met tomaat, ui, knoflook, basilicum en balsamicostroop (5 stuks)

Carpaccio di Manzo € 14,95
Carpaccio van versgesneden ossenhaas met rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en balsamicostroop

Vitello Tonnato € 14,95
Versgesneden rosé gebraden kalfsmuis met tonijn crème en kappertjes

Duo Classico € 15,95
Een combinatie van carpaccio en vitello op één bord

Tartare di Tonno € 15,95
Tartaar van versgesneden rauwe tonijn met peterselie en citroen

Palline di Risotto € 13,95
Huisgemaakte risottoballen gevuld met erwtjes en Parmezaanse kaas, geserveerd met remouladesaus

Melanzane alla Parmigiana € 13,95
Gegrilde aubergine in tomatensaus en Parmezaanse kaas

Calamari Fritti € 13,95
Gefrituurde ringen van pijlinktvis, geserveerd met remouladesaus

Scampi d'Aglio, Olio e Peperoncino € 14,95
Pikante scampi's met knoflook, olijfolie en pepers

Lumache al Gratin € 16,95
Een dozijn slakken in tomatensaus, gratineerd met Parmezaanse kaas



PRIMI

Voorgerechten

Insalate

Salades

Caprese

Salade van buffelmozzarella, tomaat en basilicum

€ 10,95

Insalata Mista

Gemengde salade met geschaafde Parmezaanse kaas, buffelmozzarella, olijven, rode ui, tomaat en komkommer

€ 11,95

Zuppe

Soepen

Suppa di Giorno

Vraag onze bediening naar de soep van vandaag

€ 7,50

Crema di Pomodoro

Kruidige tomatensoep met room

€ 7,50

Minestrone di Stagione

Krachtige bouillon gevuld met seizoensgroenten

€ 7,50



Pasta

Pasta Gerechten

Spaghetti D'Aglio, Olio e Peperoncino € 11,95
Spaghetti met knoflook, olijfolie, pepers en Parmezaanse kaas

Con Pollo met gebakken kipfilet € 16,95

Con Scampi met gepelde gamba's € 21,95

Lasagne Tricolore € 14,95
Laagjespasta uit de oven met tomatensaus, mozzarella, Parmezaanse kaas en spinazie

Tortellini alla Panna con Prosciutto cotto € 15,95
Met ricotta en spinazie gevulde tortellini in roomsaus met gekookte ham

Penne Pesto € 13,95
Penne met pesto van basilicum, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

Con Pollo met gebakken kipfilet € 18,95

Spaghetti di Mare € 18,95
Spaghetti met zeevruchten in tomatensaus

Penne al Salmone e Spinaci € 19,95
Penne met gebakken zalm en bladspinazie in roomsaus

Tagliatelle con Vitello Limone € 21,95
Lintpasta met kalfsvlees in romige citroensaus

Tagliatelle Langoustine con Salsa allo Zafferano (vanaf 2 personen) p.p. € 23,95
Lintpasta met langoustines (ongepeld) in saffraansaus

Surf&Turf € 44,95
Spaghetti met gamba's in een tomaten-crèmesaus en getrancheerde tournedos (200 gram)



SECONDI

Hoofdgerechten

Carne

Vleesgerechten

Onderstaande gerechten worden geserveerd met aardappelen uit de oven en warme seizoensgroenten

Pollo con Salsa al Pizzaiola € 19,95

Gebakken kipfilet in tomatensaus met olijven

Vitello con Salsa al Pepe Rosa € 22,95

Kalfsvlees in roze pepersaus

Osso Buco alla Milanese € 27,95

Gebraden en daarna in bouillon met groente gestoofde kalfsschenkel

Costata Vitello con Crema di Balsamico (225 gram) € 28,95

Getrancheerde kalfsentrecote met rucola en balsamicostroop

Filetto di Manzo con Spaghetti alla Panna D'Aglio (200 gram) € 32,95

Getrancheerde tournedos, geserveerd met kerstomaatjes en spaghetti in warme knoflooksaus

Pesce

Visgerechten

Pesce in Padella alla Mediterranea € 23,95

Mediterraanse stoofpot; verschillende soorten vis met groenten in tomatensaus gestoofd

Gamberoni "del Re" con Aglio e Vino € 25,95

Vijf grote garnalen (ongepeld) met knoflook gebakken en afgeblust met witte wijn

Pesce di Giorno € 26,95

Vis van de dag

Fritto Misto di Mare (vanaf 2 personen) p.p. € 26,95

Gefrituurde kabeljauw, gamba's en pijlinktvis, geserveerd met remouladesaus



DOLCI

Nagerechten

Gelato di Stracciatella

Drie bollen stracciatella ijs met slagroom

€ 7,00

Gelato di Mascarpone con Amerena

Drie bollen mascarpone ijs met amarena kersen en slagroom

€ 7,50

Sorbetto di Limone

Lobbige limoensorbet met prosecco en limoncello

€ 8,50

Scropino

Lobbige limoensorbet met prosecco en wodka

€ 8,50

Tiramisù della Casa

Hét klassieke Italiaanse dessert; mascarpone met espresso-amaretto lange vingers

€ 8,00

Panna Cotta

Klassieke Italiaanse vanille pudding van gekookte room, geserveerd met vers fruit

€ 8,00

Mousse al Cioccolato e Amaretto

Chocolademousse met een vleugje amaretto, geserveerd met bitterkoekjes

€ 8,00

Piatto del Formaggi, con Crema di Balsamico

Vier verschillende kazen, geserveerd met balsamicostroop, noten en rozijnen

€ 12,50

Grand Dessert (vanaf 3 personen)

Een selectie van onze desserts op een schaal om te delen

p.p. € 10,50



CAFFÈ CON LIQUORE E PANNA

Warme koffie met likeur met slagroom

Italiana Grappa	€ 8,50
Italiano Amaretto	€ 8,50
Irlandese Whiskey	€ 8,50
Francese Grand Marnier	€ 8,50
Spagnolo Licor 43	€ 8,50
Cubano Tia Maria	€ 8,50

CAFFÈ E TÈ

Koffie en thee

Caffè Lungo Normale koffie	€ 3,00
Espresso Sterke zwarte koffie	€ 3,00
Ristretto Dubbelsterke espresso	€ 4,75
Doppio Dubbelgrote espresso	€ 4,75
Caffè Corretto Espresso met een drupje grappa	€ 4,25
Espresso Macchiato Espresso met een vlokje melkschuim	€ 3,25
Cappuccino Espresso met warme melk en melkschuim	€ 3,50
Latte Macchiato Glas warme melk met espresso en melkschuim	€ 4,25
Tè alla Menta Fresca Verse muntthee	€ 3,50
Tè Vari Thee in verschillende smaken	€ 3,00



GRAPPA

Digestieven

Marrone Grappa di Arneis La Morra, Piemonte, Italië 42% vol. € 6,00

Een lichtgekleurde grappa met een fijne, frisse, maar licht zoete geur van kruidige bloemen. Deze grappa heeft een zachte, volle smaak van amandel met een delicate afdronk.

Marrone Grappa di Chardonnay La Morra, Piemonte, Italië 42% vol. € 6,50

Een kristalheldere grappa die op staalvaten gegist is. Met een breed scala aan aroma's en bloemige tonen. Een elegante aanhoudende smaak met aroma's van verschillende vruchten.

Grappa di Poli bianco big Mama Schiavon, Veneto, Italië 40% vol. € 8,00

Een heldere, doorzichtige grappa van de Merlot en Cabernet-Sauvignon druif. De aroma's van verse kruiden, bloemen en munt zijn rustiek en oprecht. De smaak is jong, droog en eerlijk.

Grappa di Poli barrique big Mama Schiavon, Veneto, Italië 40% vol. € 8,75

Deze bleekgoude grappa heeft vier jaar op eikenhouten vaten gerijpt en is een blend van de Merlot en Cabernet-Sauvignon druif. Aroma's van tropisch fruit, citroen en kruidige tonen van vanille en zoethout. De smaak zet fluweelzacht in met milde zoete abrikoos en verandert langzaam in droge cacao en vanille.

Marrone Grappa di Barbera La Morra, Piemonte, Italië 42% vol. € 11,50

Een strogele grappa met een mannelijke en intensieve geur. De smaak is droog en rijp, met een eerlijke structuur en een harmonische, krachtige lange afdronk.

Marrone Grappa di Barolo La Morra, Piemonte, Italië 42% vol. € 13,50

Deze grappa wordt van de Nebbiolo druiven gemaakt en de most wordt op houten vaten bewaard. Een intensieve geur van zacht gekruide noten en een rijpe, fluwele diepgaande smaak.

