

Degustazioni – Verrassingsmenu's – Surprisemenu's

Degustazione di 3 portate 42

3-gangen verrassingsmenu
3-course surprisemenu

Abbinamento vini per 3 portate 12

Wijnarrangement afgestemd op 3-gangen menu
Winepairing for 3 courses

Degustazione di 4 portate 52

4-gangen verrassingsmenu
4-course surprisemenu

Abbinamento vini per 4 portate 16

Wijnarrangement afgestemd op 4-gangen menu
Winepairing for 4 courses

I nostri antipasti – Voorgerechten – Appetizers

Carpaccio di bresaola IGT e zucchine 15

Mals gepekeld en gedroogde rundvlees met courgettes in citronettedressing, brood
Tender pickled and dried beef with zucchini in citronette dressing, bread

Caprese a modo mio 16

Verse bufala DOP, gedroogde tomaten, basilicum-pistache-pesto, olijven, brood
Fresh buffalo mozzarella with dried tomatoes, basil-pistachio pesto, olives, bread

Tavolo Quattro (voor 2 p.) 27

Op de plank: hammen, kazen, focaccia, olijven, groenten
On the chopping board: cold cuts, cheese, focaccia bread, olives, vegetables (for 2 p.)

Fantasia della casa 26

Proeverij van onze voorgerechten
Tasting of our appetizers

Burrata e San Daniele DOP 16

Verse burrata, San Daniele ham, rucola, balsamico,
Creamy burrata, San Daniele ham, rocket, balsamico dressing

Vitellone tonnato 16

Rosé gegaarde kalfsvlees met tonijnsaus
Rose braised veal with tuna fish sauce

Rinfresco masseria 16

Gesauteerde garnalen in knoflook en rozemarijn, bufala DOP, (lauw) warme erwten crème, brood
Shrimps in garlic and rosemary with lukewarm peas velouté, buffalo mozzarella, bread

Insalata veneziana 14

Verse sla, tomaten, olijven, kappertjes, bufala DOP, balsamico-azijn, brood
Fresh salad, tomatoes, olives, capers, buffalo mozzarella slices, balsamico, bread

Le nostre paste - Pasta

Boscaiola al tartufo 19

Tagliolini-pasta met truffel, ham, champignons
Tagliolini with truffle sauce, ham, champignon-mushrooms,

Gnocchi al forno 19

Uit de oven: zelfgemaakte gnocchi, tomatensaus, mozzarella, caciocavallo, basilicum
Homemade gnocchi from the oven with tomato sauce, mozzarella, caciocavallo cheese, basil

Gnocchi maritati 20

Met gesauteerde roodlof, krokante pancetta, pecorino DOP, saffraan
Homemade gnocchi with radicchio, crispy pancetta, pecorino cheese, saffron

Tortellini Tavolo Quattro 20

Tortellini met vulling van ricotta en spinazie in salie-boter bouillonsaus, ham
Tortellini filled with ricotta and spinaches, sage-butter sauce, ham

Penne con gamberi e capesante 22

Met coquilles en garnalen in tomaten-knoflook saus
Penne with scallops, shrimps and tomato-garlic sauce

Terr'amare 22

Penne met goudgebraden kabeljauw, verse bufala DOP, aubergines en tomaatjes
Penne with roasted codfish, fresh buffalo mozzarella, eggplants and tomatoes

Tagliatelle salmone e zucchini 18

Met gerookte zalm en courgette-velouté
Tagliatelle with salmon and zucchini cream

Cappelli del prete al limone 19

Ronde hoedjes-pasta met ricottavulling, citroen, pistache, tijm
Cappelli filled with ricotta in lemon-pistachio-thyme sauce

Passione Pugliese 19

Spaghetti met aubergines pesto, tomaatjes, verse burrata
Spaghetti with eggplant pesto, cherry tomatoes, fresh burrata

Spaghetti alla 'nduja calabrese 18

Met pittige originele 'nduja in zoete tomaatjes-bouillonsaus
Spaghetti with original spicy n'duja in sweet tomatoes sauce

I nostri secondi - Hoofdgerechten - Main courses

Alle onze hoofdgerechten worden geserveerd met rozemarijn aardappelen en gemengde salade
All our main courses are served with rosemary potatoes and mix salad

Parmigiana fuoriporta 20

Gratin van aubergines, Parmezaanse kaas, mozzarella
Eggplant parmesan from the oven with tomatoes and mozzarella

Spigola in guazzetto di terra pugliese 28

Zeebaarsfilet in tomaten-oregano-olijven stoofsaus
See brass fillet in tomatoes-oregano-olives sauce

Filetto di salmone al timo e pomodorini 25

Gegrilde zalmfilet met cherrytomaatjes en tijm
Salmon fillet with cherry tomatoes and thyme

Tagliata balsamica 29

Gegrilde rundentrecote met Parmezaan, rucola, tomaatjes en balsamico
Sirloin steak with parmesan cheese, rocket, tomatoes, balsamico dressing

Bistecca al pepe verde 28

Rundersteak, groene-peperroomsaus, marsala-wijn
Beef steak, green pepper-marsala wine sauce

Saltimbocca alla romana 26

Kalfshaas met parmaham en salie in rode wijn eigen vlees jus
Veal fillet with Parma ham, sage in red wine own meat gravy

Heeft u een allergie,
meld het ons!
*Please let us know if
you have an allergy!*

Dolci – Nagerechten – Desserts

Tiramisù di Bianca 10

Bianca's eigen recept
Bianca's own tiramisù recipe

Torta al cioccolato della casa 9

Onze zelfgemaakte chocolade taart
Our homemade chocolate pie

Crêpe farcita dischiusa 13

Open crêpe gevuld met romige sorbet en verse bosvruchten
Crêpe filled with creamy sorbetto and fresh berries

D'amarena 10

Vanille-bessen ijs, amarenakersen in eigen jus, slagroom
Vanilla-berries ice cream, Amarena cherries in own juice, whipped cream

Sgroppino 10

Geklopte citroen-lime sorbet with grappa en prosecco
Whipped lemon sorbet with grappa and prosecco

TAVOLO

trattoria italiana



da Bianca & Roberto

| nostri vini - Onze wijnen - Our wines

Prosecco Trevigiano Spumante 4 (glass)

Arneis delle Langhe DOC 4,5 (glass) 26 (bottle)

Piëmont, wit, droog, subtiel parfum, citroen en amandelbitterheid
Piedmont, white, dry, delicate perfume, notes of lemon and almonds

Fiano Pugliese IGT 4,5 (glass) 26 (bottle)

Apulië, wit, droog, strogele kleur, verse fruiten en bloemen
Apulia, white, dry, stray yellow, notes of fresh fruits and flowers

Moscato d'Asti DOCG 4,5 (glass) 24 (bottle)

Piëmont, wit, zoet, frisse aroma van bloemen en muskaatnoot, fruitig
Piedmont, white, sweet, fresh flowers and nutmeg aroma, fruit notes

Primitivo Rosato IGP 4,5 (glass) 26 (bottle)

Apulië, rosé, bouquet van gember en tropische vruchten, bramen
Apulia, rosé, aroma of tropical fruits and ginger, blackberry character

Barolo del Piemonte DOCG 55 (bottle)

Piëmont, dakpannenrood, pruimen, kaneel, peper, chocolade en mokka
Piedmont, tile red, plums, cinnamon, pepper, chocolate and mocca

Nebbiolo del Piemonte DOC 38 (bottle)

Piëmont, granaat rood, intens van kleur met oranje toetsen, vanille en muskaatnoot
Piedmont, garnet red with orange nuances, notes of vanilla and cinnamon

Barbera d'Alba Mara DOC 28 (bottle)

Piëmont, rood, droog, fris en aromatisch, fruitig, een tikketje kruidig
Piedmont, red, dry, notes of fruits, a little spicy

Susumaniello Pugliese IGT 4,8 (glass) 28 (bottle)

Apulië, rood, droog, intens en compleet, bramen en chocolade
Apulia, red, dry, intense and complete, notes of blackberries and chocolate

Barbera d'Asti DOCG 4,8 (glass) 26 (bottle)

Piëmont, rood, droog, licht bitter aroma van vanille, kersen en aalbessen
Piedmont, red, dry, little bitter vanilla bouquet, notes of cherries and redcurrant

Heeft u een allergie,
meld het ons!
*Please let us know if
you have an allergy!*