

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

Degustazione di 5 portate 62

5-gangen verrassingsmenu  
5-course surprisemenu

Abbinamento vini per 5 portate 21

Wijnarrangement afgestemd op 5-gangen menu  
Winepairing for 5 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

Grigliatina verde al pinzimonio 15

Gegrilde tuingroenten, pinzimonio dressing, brood  
Mix grill of vegetables in pinzimonio dressing, bread

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

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 18

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 17

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

### Carbonara classica 17

Met wangspek, eieren, pecorino DOP  
Spaghetti with cheek pancetta, egg-pecorino cream

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

## 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

### Crema di piselli, gamberi e bufala 25

Gesauteerde garnalen en bufala DOP op (lauw) warme erwten veloutée  
Sauté shrimps with lukewarm peas velouté, buffalo mozzarella

### Spigola in guazzetto di terra pugliese 28

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

### Filetto di salmone al timo e pomodorini 24

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 25

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 limone della casa 9

Onze zelfgemaakte citroentaart  
Our homemade lemon pie

### 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

### Scelta di affogato 10

Vanille roomijs "verdrongen" in verse espresso of amaretto likeur  
Vanilla ice cream drowned in freshly made espresso or amaretto liqueur

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!