

Onze 3-gangen proefmenu's

Menu Verde 30

Verdure grigliate

Gegrilde tuingroenten in balsamico-marinade

Cappelletti al basilico

Hoedjes-pasta met ricotta vulling in een basilicum saus

Tiramisù della casa

Menu Bianco 44

Lombatina di maiale tonnata

Dunn gesneden varkenslende met tonn  saus

Spigola in guazzetto di terra pugliese

Zeebars filet in Apuli -stoofsaus

Tiramisù della casa

Menu Rosso 43

Carpaccio di bresaola e zucchini

Bresaolaham-carpaccio en courgettes in citronettedressing

Scaloppine al marsala

Malse kalfslapjes in Marsalasaus

Tiramisù della casa

Menu Tricolore 33

Caprese dello chef

Buffelmozzarella, zongedroogde tomaten,

basilicum-pistache-pesto, olijven

Boscaiola al tartufo

Tagliolini-pasta met truffel, ham, champignons

Tiramisù della casa

I nostri antipasti - Onze voorgerechten

(Mandje brood en focaccia 4,5)

Carpaccio di bresaola e zucchini <i>Bresaolaham carpaccio en courgettes in citronettedressing</i>	13
Caprese dello chef <i>Buffelmozzarella, zongedroogde tomaten, basilicum-pistache-pesto, olijven</i>	12
Antipasto Tavolo Quattro <i>Fantasie van hammen, kazen, focaccia, groenten, olijven</i>	22
Torrette al tonno <i>op gegrilde brood: sla, tomaatjes, mozzarella, tonijn</i>	12
Verdure grigliate <i>Gegrilde tuingroenten in balsamico-marinade</i>	10
Burrata e Prosciutto di Parma <i>Burrata kaas uit Apulië, Parmaham, rucola, balsamico, olijfolie</i>	14
Lombatina tonnata <i>Dunn gesneden varkenslende met tonnésaus</i>	13
Bruschetta alla pizzaiola <i>Uit de oven: bruschetta-brood, tomaat, mozzarella, oregano, rucola</i>	7
Insalata veneziana <i>Sla, tomaten, olijven, kappertjes, mozzarella di bufala, balsamico-azijn</i>	9
Stracciatella romana <i>Eierenbouillonsoep met tomaten en Parmezaanse kaas</i>	8

Pastagerechten - I nostri primi

Tagliatelle al ragù <i>Tagliatelle met vlees-tomaten-saus</i>	14
Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>Met knoflook en chilipeper</i>	12
Pennette al tonno <i>Met tonijn, olijven, kappertjes in tomatensaus</i>	13
Maccheroncini alla Norma <i>Met verse tomaten, gegrilde aubergines, cacioricotta-kaas</i>	13
Spaghetti alla carbonara classica <i>Met eieren, wangspek, pecorino</i>	12
Lasagna alla bolognese <i>Lasagna vellen met vleessaus, bechamel, mozzarella</i>	13
Lasagna al tartufo <i>Lasagnavellen met truffel en champignons in roomsaus</i>	14

Onze pasta specialiteiten – Primi speciali

Cappelletti alla salsa di basilico <i>Hoedjes-pasta met ricottavulling in een basilicumsaus</i>	14
Tortellini Tavolo Quattro <i>Tortellini met tomaatjes in salie-boter bouillonsaus, parmaham</i>	16
Spaghetti alla 'nduja calabrese <i>Met pittige 'nduja-worst in zoete tomaatjes-bouillonsaus</i>	14
Boscaiola al tartufo <i>Tagliolini-pasta met truffel, Parmaham, champignons</i>	16
Spaghetti Masseria <i>Met gebakene carpaccio-courgettes, knoflook, 4 kazen crème</i>	13
Tagliatelle salmone e zucchini <i>Met gerookte zalm en courgette-velouté</i>	13
Passione Pugliese <i>Spaghetti met aubergines pesto, tomaatjes, burrata</i>	15
Ravioli primavera <i>Ravioli met seizoengroenten in een citroensaus</i>	16
Gnocchi friarelli e salsiccia <i>Met apulische broccoli, peperoncino, gesauteerde worst, cacioricotta</i>	14
Penne bardolino e salsiccia <i>Met verse worst in bardolinosaus en gesmoorde rucola</i>	13

Onze hoofdgerechten – I nostri secondi

Alle onze hoofdgerechten worden geserveerd met rozemarijn aardappelen en groene salade.

Parmigiana di melanzane <i>Ovenschotel met aubergines, tomaten en mozzarella</i>	16
Crema di piselli, gamberi e bufala <i>Gegrilde garnalen, erwten velouté, buffel mozzarella. Bijgerecht van gegrilde brood en rozemarijn olijfolie</i>	23
Spigola in guazzetto di terra pugliese <i>Zeebarsfilet in in Apulië stoofsous</i>	27
Scaloppine al marsala <i>Malse kalfslapjes in Marsalasaus</i>	26
Tagliata di manzo al balsamico <i>Gegrilde runderentrecote met Parmezaan, rucola, tomaatjes en balsamico</i>	27
Saltimbocca alla romana <i>kalfshaas met parmaham en salie in witte wijn</i>	24
Filetto di maiale al pepe verde <i>varkenshaas medaillons met groene peper</i>	25
Pollo toscano <i>Kipfilet in Toscaanse kruiden en wijn-bouillon-saus Tongfilet in witte wijn saus</i>	22

Nagerechten - Dolci

Tiramisù di Bianca <i>Bianca's eigen recept</i>	9
Torta al limone della casa <i>Onze huisgemaakte citroentaart</i>	7
Torta al cioccolato <i>Zelfgemaakte chocolade taart</i>	7
Cannolo rotto in bicchiere <i>Verrassende Siciliaanse cannolo met verse slagroom en gekonfijte vruchten</i>	9
Crêpe con gelato <i>Crêpe gevuld met sorbetijs en bosvruchten</i>	10
Sgroppino <i>Spoem van citroen sorbetijs, grappa en prosecco</i>	7
Affogato al caffè <i>Vanille-ijs, nutella, koffie, slagroom</i>	9

Onze wijnen – i nostri vini

	glas	fles
Prosecco trevigiano spumante	4	
Arneis delle Langhe DOC <i>Piëmont, wit, droog, subtiel parfum, citroen en amandelbitterheid</i>	4	23
Fiano Pugliese IGT <i>Apulië, wit, droog, strogele kleur, verse fruiten en bloemen</i>	4	23
Moscato d'Asti DOCG <i>Piëmont, wit, zoet, frisse aroma van bloemen en muskaatnoot, fruitig</i>	4	20
Luis Spumante <i>Piëmont, rosé, mousserend, mandarijnen en aardbaaien</i>	4	22
Barbera d'Asti DOCG <i>Piëmont, rood, droog, licht bitter aroma van vanille, kersen en aalbessen</i>	4,5	23
Susumaniello Pugliese IGT <i>Apulië, rood, droog, intens en compleet, bramen en chocolade</i>	4,5	24
Barbera d'Alba Mara DOC <i>Piëmont, rood, droog, fris en aromatisch, fruitig en een tikketje kruidig</i>		26
Nebbiolo del Piemonte DOC <i>Piëmont, granaat rood, intens van kleur met oranje toetsen, vanille en muskaatnoot</i>		34