



## APERITIVI

- Pane della Casa** €5.0  
Verse huisgemaakt brood met pesto geserveerd met tomaten-tapenade en Parmezaanse kaas
- Focaccia Parmigiano** €5.25  
versgebakken met olijfolie, zeezout, Italiaanse kruiden (*licht pittig*) en Parmezaan
- Olive** €4.5  
huisgemaarineerde Siciliaanse groene olijven

## BRUSCHETTA

*versgebakken toast in heerlijke variaties*

- Bruschetta Pomodori** p/st. €3.5  
met cherrytomaten, ui, pesto en verse basilicum
- Bruschetta Salmone** p/st. €4.0  
met gerookte zalm, rucola, mascarpone, dille en citroen
- Bruschetta Prosciutto e Bufala** p/st. €4.0  
met mozzarella di bufala (D.O.P.), Prosciutto di Parma, cherrytomaat en verse basilicum
- Bruschetta Misto** €11  
Heerlijk om te delen: Proeverij van de drie bovenstaande bruschetta's

## ZUPPE

*huisgemaakte soep geserveerd met brood*

- Crèma di Pomodoro** €6.0  
huisgemaakte Italiaanse tomatenroomsoep
- Zuppa dello Chef** €6.0  
wisselende soep van de chef

## ANTIPASTI

- Antipasto Misto** (2 pers.) €16  
proeverij van Italiaanse kaas, vis en vleeswaren.  
Geserveerd met brood
- Selezione di Formaggi** €10.5  
plankje van verschillende Italiaanse kazen geserveerd met truffelhoning en walnoot
- Salmone Affumicato** €9.5  
gerookte Noorse zalm met cherrytomaten, ui, kappertjes, Parmezaan, rucola, dillesaus en citroen
- Carpaccio di Bresaola** €8.75  
dungeneden Bresaola (gedroogde ossenhaas) met pijnboompitten, gedroogde tomaten, pesto, cherrytomaten, Parmezaan en rucola
- Mozzarella di Bufala** €8.75  
buffelmozzarella (D.O.P.) uit de regio Campania met cherrytomaten, pesto en verse basilicum.  
- TIP: heerlijk met extra 'Prosciutto di Parma' +€2.5

## ACTIE MENU

Elke maandag, dinsdag en woensdag  
lekker eten voor een zacht prijsje.

*(zie achterste pagina)*

va. € 16<sup>50</sup>



## CIABATTA

<b>Prosciutto</b>	€6.5
Parmaham, mozzarella, paprika, pesto en verse basilicum	
<b>Mozzarella</b>	€6.5
mozzarella, gedroogde tomaten, pesto en verse basilicum	
<b>Romanos</b>	€6.5
kaas, salami, chorizo, paprika, pesto en verse basilicum	
<b>Vecchio</b>	€6.5
salami, gorgonzola, paprika, pesto en verse basilicum	
<b>Cortona</b>	€7.0
Italiaanse beenham, kaas, rucola, cherrytomaat en truffel-crème	
<b>Gezond</b>	€6.5
kaas, ham, paprika, tomaat, komkommer en sla	
<b>Bresaola</b>	€7.5
dungesneden Bresaola (gedroogde ossenhaas), pijnboompitten, gedroogde tomaten, pesto, Parmezaanse kaas en rucola - di Tartufo: met cherrytomaten en truffel-crème +€1.0	
<b>Pollo</b>	€7.5
huisgemaakte gemarineerde kippendij, mozzarella, ui, pesto en tomatensaus	
<b>Porchetta</b>	€7.5
Italiaanse varkensrollade, provolone, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, truffelchampignons, rucola en balsamico-crème	
<b>Vegetario</b>	€6.5
mozzarella, gorgonzola, gouda kaas, paprika, pesto en verse rucola	
<b>Pastrami di Tartufo</b>	€7.5
dungesneden pastrami, Parmezaanse kaas, gebakken champignons, rucola en truffel-crème	
<b>Salmone</b>	€7.5
gerookte zalm, dillesaus, Parmezaanse kaas en rucola	
<b>Tonno</b>	€6.5
huisgemaakte tonijnsalade, paprika, pesto en rucola	

## INSALATA

<b>Insalata Caprese</b>	€8.75
salade met mozzarella di bufala (D.O.P.), cherrytomaat, basilicum en pesto - TIP: heerlijk met extra 'Prosciutto di Parma' +€2.5	
<b>Insalata Tonno</b>	€9.5
gemengde salade met tonijn, cherrytomaat, ui, rucola en kappertjes	
<b>Insalata Salmone</b>	€12
gemengde salade met gerookte Noorse zalm, cherrytomaat, ui, rucola, kappertjes en Parmezaanse kaas	
<b>Insalata Pollo</b>	€11
gemengde salade met huisgemaakte gemarineerde kippendij, cherrytomaat, ui en rucola	
<b>Insalata Bresaola</b>	€11
salade met dungesneden Bresaola (gedroogde ossenhaas), gedroogde tomaten, pijnboompitten, verse tomaten, rucola en Parmezaanse kaas	

### INSALATA MISTA

Kleine gemengde salade voor erbij  
€5.0

## CALZONE

klein / normaal

<b>Romanos</b>	€7.5 / €11.5
mozzarella, ham, salami, paprika en champignons -TIP: heerlijk met een bakje bolognesesaus +€3.0	
<b>Tonno</b>	€7.5 / €11.5
mozzarella, tonijn, ui en kappertjes	
<b>Prosciutto e Gorgonzola</b>	€8.0 / €12.5
mozzarella, Parmaham, gorgonzola en champignons	
<b>Pollo</b>	€8.5 / €13.5
mozzarella, huisgemaakte gemarineerde kippendij, ui, tomatensaus, rucola en Parmezaan	
<b>Vegetariana</b>	€8.0 / €12.5
mozzarella, ui, champignons, aubergine, paprika, olijven, tomatensaus, rucola en Parmezaan	



## PIZZA TRADIZIONALE

**normaal / familie**  
1 pers. / +/-3 pers.

**Margherita** €8.5 / €19  
tomaten, mozzarella, basilicum en oregano

**Funghi** €9.5 / €22  
tomaten, mozzarella, champignons, pesto en oregano

**Tonno** €11.5 / €26  
tomaten, mozzarella, tonijn, ui en oregano

**Salmone** €13.5 / €29  
tomaten, mozzarella, gerookte zalm, ui, kappertjes,  
rucola en Parmezaanse kaas

**Bresaola** €12.5 / €28  
tomaten, mozzarella, dingesneden Bresaola (gedroogde  
ossenhaas), pijnboompitten, gedroogde tomaten, rucola  
en Parmezaanse kaas

**Quattro Stagioni** €10.5 / €24  
tomaten, mozzarella, ham, salami,  
paprika, champignons en oregano

**Quattro Formaggi** €10.5 / €24  
tomaten, mozzarella, gorgonzola, provolone,  
Parmezaanse kaas en oregano

**Capricciosa** €10 / €23  
tomaten, mozzarella, ham, champignons  
en oregano

**Hawaii** €10 / €23  
tomaten, mozzarella, ham en ananas

**Romanos** €10.5 / €24  
tomaten, mozzarella, salami, chorizo, paprika en oregano

**Rustica** €10.5 / €24  
tomaten, mozzarella, salami, ham, ei en oregano

**Diavola** €11 / 25  
tomaten, mozzarella, salami, peperoni,  
ui, jalapeño pepers en oregano

**Vegetariana** €10 / €23  
tomaten, mozzarella, champignons, paprika,  
ui en oregano

**Alla Parmigiana** €12 / €27  
tomaten, mozzarella, gebakken aubergine, Parmezaanse  
kaas, verse basilicum en oregano

**Caprese** €11 / €25  
tomaten, mozzarella, cherrytomaten,  
pesto, verse basilicum en oregano

## PIZZA SPECIALE

**Pollo** €13 / €28.5  
tomaten, mozzarella, huisgemaakte gemarineerde  
kippendij, ui en oregano

**Emiliana** €12.5 / €28  
tomaten, mozzarella, Prosciutto di Parma,  
rucola, Parmezaanse kaas en oregano

**Della Casa** €12.5 / €28  
tomaten, mozzarella, Prosciutto di Parma,  
mascarpone, verse basilicum en oregano

**Porchetta** €12.5 / €28  
tomaten, mozzarella, Italiaanse varkensrollade,  
Parmezaanse kaas, artisjok, rucola en balsamico-crème

**Bresaola di Tartufo** €13.5 / €29  
tomaten, mozzarella, dingesneden Bresaola (gedroogde  
ossenhaas), rucola, Parmezaanse kaas, cherrytomaten en  
truffel-crème

**Calabrese** €11 / €25  
tomaten, mozzarella, 'nduja (pittige salami uit Calabrië),  
verse basilicum en oregano

**Frutti di Mare** €13.5 / €29  
tomaten, mozzarella, fruit de mer (mosselen, inktvis en  
garnaal) ui en Parmezaanse kaas

**Tonno e Gorgonzola** €12.5 / €28  
tomaten, mozzarella, tonijn, gorgonzola,  
artisjok, rucola en oregano

**Pizza dello Chef** €12.5 / €28  
wisselende pizza van de chef (zie krijtbord)



## PASTA

*Al onze pasta wordt geserveerd met Parmezaanse kaas en brood*

<b>Spaghetti alla Bolognese</b> de klassieke huisgemaakte gehaktsaus	€10.5	<b>Tagliatelle alla Boscaiola</b> roomsaus met Porchetta, truffelchampignons afgemaakt met rucola en balsamico creme	€12.5
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> roomsaus met gebakken spekblokjes, Parmezaanse kaas en ei	€12	<b>Ravioli di Spinaci al Pomodoro</b> ravioli gevuld met ricotta en spinazie in een Napolitaanse tomatenroomsaus	€10.5
<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> in olijfolie gebakken knoflook, zwarte peper en Italiaanse kruiden ( <i>licht pittig</i> )	€9.5	<b>Ravioli di Spinaci Burro e Salvia</b> ravioli gevuld met ricotta en spinazie in een roombotersaus met verse salie, cherrytomaat en walnoot	€10.5
<b>Penne alla Calabrese</b> tomatensaus met `nduja (pittige salami uit Calabrië), ui, cherrytomaten afgemaakt met buffelmozzarella en basilicum	€13	<b>Ravioli al Tartufo con Funghi</b> ravioli gevuld met truffelcrème in een roomsaus met gebakken champignons	€12.5
<b>Penne con Pollo e Pesto</b> roomsaus met in knoflook gebakken kippendij, huisgemaakte pesto, cherrytomaten en rucola	€13	<b>Ravioli al Tartufo con Prosciutto e Gorgonzola</b> ravioli gevuld met truffelcrème in een gorgonzola- roomsaus afgemaakt met Prosciutto di Parma en rucola	€13.5
<b>Tagliatelle al Salmone</b> roomsaus met gerookte zalmsnippers, Parmezaanse kaas, kappertjes en rucola	€13	<b>Pasta dello Chef</b> wisselende pasta van de chef ( <i>zie krijtbord</i> )	€13
<b>Tagliatelle con Gamberetti e Rucola</b> in olijfolie gebakken garnalen met knoflook, rode peper, Italiaanse kruiden, rucola en citroen ( <i>licht pittig</i> )	€13		

## PER BAMBINI

<b>Pasta bambino</b> kinderportie spaghetti of penne met tomatenroomsaus	€5.75
<b>Pasta bambino alla Bolognese</b> kinderportie spaghetti of penne met bolognesesaus	€8.5
<b>Pizza bambino</b> kinderformaat pizza standaard geserveerd als 'Margherita'	v.a €5.75

## PIATTI DEL FORNO

<b>Lasagna</b> de klassieker gevuld met gehakt	€12
<b>Melanzana alla Parmigiana</b> gegratineerde aubergines uit de oven met mozzarella, basilicum, tomatensaus en Parmezaanse kaas	€11

**HEEFT U EEN ALLERGIE?  
MELD HET ONS.**



## Dessert

### Tiramisu €5.75

overheerlijke huisgemaakte klassieker

### Soufflè al Cioccolato €6.0

warm chocoladetaartje: hard van buiten, zacht van binnen

### New York Cheesecake €4.75

met een compote van roodfruit

### Selezione di Formaggi €10.5

plankje van verschillende Italiaanse kazen geserveerd met truffelhoning en walnoot

### Affogato €4.75

vanilleroomijs overgoten met espresso

- met een glaasje Amaretto +€3.0

### Gelato per bambini €4.75

voor de kids: vanille ijs met aardbeien-of chocoladesaus en spikkels

### Sgroppino €6.5

Italiaanse cocktail ambachtelijk bereid met vodka, prosecco en citroen sorbetijs

### Espresso Martini €6.75

Heerlijke afterdiner cocktail met Crème de Café, vodka en espresso.

## Digestivi

Limoncello	€4.2
Sambucca	€4.0
Classico of Caffè	
Grappa di barbera	€4.2
Vecchia Romagna	€4.0
Frangelico	€4.0
Amaretto	€4.0
Licor 43	€4.0
Jameson	€4.2
Ballantine's	€4.2

## Caffè Liquore

Espresso Corretto	€3.5
met een scheutje Sambucca of grappa	
Caffè Frangelico	€6.0
met Frangelico en slagroom	
Italian Coffee	€6.0
met Amaretto en slagroom	
Irish Coffee	€6.0
met whiskey en slagroom	
Spanish Coffee	€6.0
met 'Licor 43' en slagroom	