

# Vellutate

*'la zuppa é in tavola...'*

Crema di pomodoro & basilico

€9,00

Tomaat & basilicum cream soep

Tomato & basilicum cream soup

*'disse tu se l'hai mai mangiato...'*

Crema di broccoli, alicí & olio piccante

€10,00

Broccoli & anjovis cream soep met picante olie

Broccoli & anchovies cream soup with a spicy oil

*'mordi & bevi...'*

Zuppetta con pane

€13,00

Vissoep met een stukje brood

Fish soup with a piece of bread

# Antipasti di Pesce

*'tra allegri torrenti e rossi melograni'...*

Tartare di salmone, melograno & crumble salato piccante

€14,50

Zalm tartare met granaatappel & gezouten/pikant crumbles

Salmon tartare with pomegranate & salt 'n spicy crumbles

*'in fondo al mare...'*

Carpaccio di polipo con cannellini & cipolla bruciata,  
aromatizzato con salsa verde

€16,50

Octopus carpaccio with 'cannellini' beans & burned onion seasoned with a sauce made of  
olive oil and parsley

Octopus carpaccio met 'cannellini' bonen & verbrande ui, verfrissend met een olijf olie en  
peterselie saus

*'fiaccole fatate...'*

Parmigiana di zucchine & triglie, con provola & polvere di capperi

€14,00

Parmigiana van courgette & mul, met provola kaas & een poeder van kappertjes

Courgette & mullet Parmigiana with provola cheese & capers powder

*'ricamo di nebbia sottile...'*

Capesante su crema di lenticchie, cioccolato e gel de zenzero

€16,50

Coquilles St. Jacques op chocolade & linzencreme, en een gembergel

Scallops over a lentil & chocolate cream seasoned with ginger gel

## Insalate

*'aspettando l'estate...'*

Tonno, avocado & pomodorini secchi

€17,00

Tonijn, avocado & zon gedroogde tomatjes

Tunafish, avocado & sun-dried tomatoes

## 'Cesare' salad

€16,00

Gegrilde kippesalade, parmezaanse kaas, pancetta & mosterd 'vinagrete' saus

Salad with grilled chicken, parmezaan cheese & mostard 'vinagrete' saus

## Insalata finocchi, caprino, olive & noci

€14,00

Venkel, geitenkaas, olijffjes & walnoten sla

Fennel, goat cheese, olives & walnuts salad

## Insalata mista

€9,00

Gemengde sla/ Mixed salad

# Antipasti di Terra

*'profumi & sapori...'*

Pregiata selezione di affettati e formaggi umbri

€17,00

Geselecteerd italiaans kaas & ham plankje

Fine selection of italian cheeses & hams

*'abbraccio di delizie...'*

Ragú di manzo con schiuma di besciamella

€15,00

Rundvlees ragout met bechamel schuim

Beef ragout with bechamel sauce

*'bocconcini d'autunno...'*

Cubí di manzo sottovuoto, terra d'olive con maionese di  
pomodori secchi e cannella

€14,00

Rundvlees 'cubus' met zoongedroogde tomaatjes & kaneel mayo

Beef sliced in cubes, with a 'sundried tomatoes & cinnamon mayonese

*'son mature le castagne...'*

Carpaccio con castagne & crema di parmigiano

€15,00

Rundvlees carpaccio met kastanjes & parmezaan cremesaus/ Beef carpaccio with chestnuts &  
parmigiano creamy sauce

*'fiori di neve...'*

Bavarese di pecorino con gel di asparagi verdi e pomodori  
confit

€13,00

Pecorino kaas bavaoise met 'groene asperges & geconfiteerd cherry-tomaatjes gel'

Pecorino cheese bavaoise with a gel made of green asparagus & cherry tomatoes 'confit'

*'incontro di stagione...'*

Petto d'anatra con salsa al cioccolato e gel d'arancia

€15,00

Eendeborst met chocolade saus & een gel van sinaasappels

Duckbreast with chocolate sauce & fresh orange gel

Primi di Mare

*'in inverno come in estate...'*

Spaghetti al nero di seppia & gamberi

€16,00

Spaghetti gemaakt met de seppia inkt & gegrilde gamba plakjes

Spaghetti made with seppia ink & grilled prawn slices

*'vento di maestrafe...'*

Scialatielli al profumo di mare

€18,50

Pasta 'Scialatielli' met zeevruchten & vis/ Pasta 'Scialatielli' with seafruits & fish

*'scrigno marino...'*

Tortello di baccalá & olive con crema di ceci & castagne  
saltate

€17,50

Tortello gevulde met kabeljauw & olijven, met een cremesaus van erwten & kastanjes au saute

Tortelo stuffed with codfish & olives, with a peas cream & chestnuts au saute

*'non solo mare...'*

Risotto alle cozze con gel di caffè e cioccolato  
fondente

€17,50

Mosselen risotto met koffie gel & een chocolade saus

Mussels risotto with a coffee gel, seasoned with a chocolate sauce

# Primi di Terra

*'rondini addio...'*

Gnocchi porro & guanciaie

€16,00

Gnocchi, prei en varkenswang

Gnocchi, leek & porkcheek

*'rosso... giallo... arancione...'*

Risotto alla zucca gialla & taleggio

€16,00

Gele pompoen & taleggio kaas risotto

Yellow pumpkin & taleggio cheese risotto

*'e vien l'autunno...'*

Tortello di zucca all'amaretto & noci, con salvia & burro

€14,50

Pompoen, amaretto liquor & walnoten tortello, gekookt in salie & boter

Tortello stuffed with pumpkin, amaretto liquor & walnuts, slowly cooked with sage & butter



*'candidi monti...'*

## Pappardelle integrali al ragù di cinghiale & cioccolato bianco

€18,00

Volkoren pappardella met wilde zwijn ragout & een saus van witte chocolade

Whole grain pappardella with a wild boer ragout and a white chocolate sauce

*'less upsetti, more spaghetti...'*

## Pasta tradizionale

€15,00

Geselecteerd traditionele Pastas (vraag het aan onze colegas)

Selection of traditional Pastas (ask one of us)

# Secondi di Terra

*'la nuova stagione è cominciata...'*

## Tagliata di Manzo

€22,50

Gegrilde kalfs ryb-eye

Grilled ryb-eye

*'mangia se hai fame. . . '*

## Ossobuco 'Squisito'

€21,00

Kalfsschenkel Squisito

Traditional braised veal slice

*'solstizio d'inverno. . . '*

## Guancia brasata al vino rosso

€23,00

Geroosterd Kalfswang uit de oven geserveerd met een rood wijn reductie saus

Oven made Roasted veal-cheek, seasoned with a red wine reduction sauce

*'un po' di questo. . . '*

## Costolette d'agnello alla griglia con una salsa di sedano rapa & melograno

€22,50

Gegrilde lamskoteletjes gereserveerd met een knolselderij & granaatappel saus

Grilled lamb-chops seasoned with a celeriac & pomegranate sauce

# Secondi di Mare

*'nel regno di Poseidone...'*

Pesce del giorno in base alla disponibilità del mercato

Dag vis i.b.v. markt beschikbaarheid

Daily fish depending on market availability

# Dolce tentazione

*'scomposizione di una Cheese cake ...'*

Cheesecake cruda con salsa al mango e pepe nero

€8,00

Cheesecake met mango saus & zwarte peper

Cheesecake with mango sauce & black pepper

*'terra mia ...'*

'Terra' di cioccolato su letto di crema al limone, con spugna di menta & frutti rossi

€7,00

'Aarde' van chocolade op een bed van citroen cremesaus, munt spons & verse bosvruchten

Chocolate 'dust' over a creamy lemon sauce, seasoned with a sponge of mint & fresh berries

*'amore mio ...'*

Cre moso di ricotta & brandy con morbido di nocciola, crema gianduia & granella di pistacchi caramellati

€7,00

Romig ricotta al brandy & hazelnoot, 'gianduia' cremesaus & gekarameliseerde pistache granen

Ricotta al brandy & hazelnut, 'gianduia' cream & caramelized pistache grains

*'spingimisu ...'*

Tiramisu al 'Bailey's'

€7,00

Tiramisu al 'Bailey's'

Tiramisu al 'Bailey's'

*'chocochillifresh ...'*

Tortino al cioccolato con gelato alla menta piccante

€7,50

Chocolade soufflé gereserveerd met pikant munt sorbet

Chocolate soufflé sided by a scoop of spicy mint ice-cream

*Buon Appetito*

(Hai qualche intolleranza o allergia? Comunicalo al nostro staff, per piacere.)

(Heeft u een allergie of intolerantie, meld het ons voordat u besteld, aub.)

(If you have any food allergy or intolerance, please let us know before ordering, please.)

