VINI DELLA CASA

HUISWIJNEN – HOUSE WINE

WITTE & RODE WIJN - WHITE & RED WINE

HUISWIJN WIT	per glas	€ 4,00	0,75L	€ 20,50
HUISWIJN ROOD	per glas	€ 4,00	0,75L	€ 20,50

ROSÉ

BARDOLINO CHIARETTO (CASTELNUOVO DEL GARDA)	per glas	€ 4,50	0,75L	€ 21,50

MOUSSERENDE WIJN - SPARKLING WINE

LAMBRUSCO BIANCO (MEDICI)	per glas	€ 4,00	0,75L	€ 20,50
LAMBRUSCO ROSSO (MEDICI)	per glas	€ 4,00	0,75L	€ 20,50

SPUMANTE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE (CASALINI) ..... per glas € 6,00 0,75L € 33,50
Deze spumante, methode Charmat, wordt verkregen uit de beste druiven, afkomstig van het heuvelgebied tussen Conegliano en Valdobbiatene in de streek Veneto. Hij wordt pas gebotteld na een lang en accuraat rijpingsproces, wat zijn frisheid en smaak versterkt.

MOSCATO D'ASTI PALLADINO (5,5%) ..... € 33,50
Een uitermate frisse, lichtzoete wijn gemaakt van de muscaat-druif afkomstig uit Asti in Piemonte, met veel kenmerken van exotisch fruit. Een wijn met weinig alcohol en zeer geschikt voor aperitief of als dessertwijn.

Soft Drinks

Cola	2.50
Cola light	2.50
Fanta	2.50
7-up	2.50
Ice tea	2.50
Bitter-lemon	2.50
Tonic	2.50
Panna rood	2.50
Panna blauw	2.50
Appelsap	3.00
Jus d'orange	3.75
Panna (0.7 liter)	5.50
San Pellegrino (0.7 liter)	5.50

Beer

Steenbergen v.d Tap	3.00
Pint	6.00
Heineken fles (bottle)	3.75
Nastro Azzurro	4.75

Aperitivi

Jonge / Oude Jenever	3.75
Crodino (no alc.)	4.50
Campari / Martini	4.75
Sherry medium / dry	4.75
Port	4.75
Vodka / Bacardi	5.75
Aperol Spritz	6.00

VINI BIANCHI

WITTE WIJNEN – WHITE WINE

FALANGHINA CAMPOSTELLATO IGT (Villa Matilde) . . . . . € 22,50
Afkomstig uit Campania, deze wijn is gemaakt van 100% Falanghia druif. Hij heeft typische nuances van fruit: ananas, banaan, perzik, met tonen van roos en salie, met een amandelsmaak bij afdronk. De kleur is licht bleekgeel.

CHARDONNAY GARDA DOC (Castelnuovo del Garda) . . . . . € 24,50
Elegante droge wijn uit Veneto met een fruitige en delicate smaak. Hij is een goede begeleider van voorgerechten, vis en risotto.

PINOT GRIGIO DOC (Castelnuovo del Garda) . . . . . € 26,50
Deze wijn afkomstig uit Veneto is droog, aromatisch, vol en tegelijk fris en elegant met een duidelijk aangenaam fruitig bouquet. Hij is zeer goed te drinken bij visgerechten.

SAUVIGNON VITTORIA (Medici) . . . . . € 32,50
Mooie, droge witte wijn afkomstig uit Emilia Romagna, gemaakt van de Sauvignon druifsoort. Hij is intens van geur, fruitig, fris met een aangename afdronk. Hij smaakt naar perzik en wit fruit. Ideaal te combineren met vis, wit vlees en escargots.

ROERO ARNEIS DOC (Palladino) . . . . . € 36,50
Een fijne geel-groenachtig wijn gemaakt van de Arneis druif uit Piemonte met tonen van lychee, kruidige citrus en amandel in de afdronk. De geur is fris bloemig. Geschikt voor bij antipasti, fijne voorgerechten en vis gerechten.

VINI ROSSI

RODE WIJNEN – RED WINE

NEGRO AMARO DEL SALENTO (Albenza) . . . . . € 22,50
Deze mooie wijn is afkomstig uit de hak van Italië, is zeer donker van kleur, heeft een rijke neus met volop fruit en kruiden. Een volle smaak, warm en zacht. Hij heeft een mooie structuur en is elegant. Heerlijk bij pastagerechten, antipasti en salades.

VALPOLICELLA DOC (Canestrari) . . . . . € 23,50
Wijn uit Veneto met een lichtrode kleur. Een lichte wijn die makkelijk te combineren is bij bijna alle gerechten.

NERO D'AVOLA IGT (Fazio) . . . . . € 25,50
Krachtige wijn uit Sicilië, in houten vaten gerijpt en heeft een robijnrode kleur. Hij smaakt naar kersen, zwarte bes en blauwe bessen. Hij is goed gebalanceerd, ideaal te combineren met rood vlees, wild en gerijpte kazen.

MERLOT IGT (Toscana Boschetto di Montiano) . . . . . € 32,50
Deze intens rode wijn is afkomstig uit Zuid Toscane . De Merlot druiven groeien op een grond van klei en kalk. Hij heeft robijnrode reflexen en de zachte, fluwelige smaak is intens en persistent. Met een geur van rode vruchten. Uitermate geschijkt bij rijpe kazen, rood vlees en gerechten met een dominante smaak.

BARBERA D'ALBA (Palladino) . . . . . € 34,50
Wijn uit Piemonte, in het noordwesten van Italië, met een aangename smaak van kersen, pruimen en bramen, een robijnrode kleur, intens, met licht tannine bij afdronk. Goed te combineren bij gerijpte kazen, wit vlees, varkensvlees en pasta's.

CHIANTI CLASSICO DOCG (Le Capanne) . . . . . € 35,50
Een stevige Toscaanse wijn met een goede structuur. In zowel geur als smaak zijn veel fruiten en mooi verweven vanille tonen. Mooi in balans, fruitig met een zeer aangename afdronk.

BAROLO DOCG (Palladino) . . . . . € 62,50
Deze beroemde, krachtige wijn uit Piemonte wordt de Koning onder de wijnen genoemd. Hij heeft tonen van kruiden, rozen, kreupelhout, aarde, truffel en laurier. De smaak is droog, maar ook fluwelig en zacht. Hij is goed uitgebalanceerd met een prachtige lengte en een fraaie tannine na afdronk. Zeer geschikt voor bij rood vlees, wild en gevogelte

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG (Marchesato degli Aleramici) . . . . . € 75,50
Een van de grootste wijnen van Italië. Hij wordt gemaakt van de Sangiovese grosso druif. Hij rijpt ongeveer 4 jaar waarvan ruim 3 jaar op Sloveens eiken en een jaar op de fles. Hij kan zeer lang bewaard worden.

TRATTORIA MENU

3 GANGEN MENU – 3 COURSES

MENU 1 PESCE

VIS MENU – FISH MENU

VITELLO TONNATO

KALFSCARPACCIO MET TONIJNMAYONAISE
veal carpaccio with tuna mayonnaise

BRANZINO AL GUAZZETTO

ZEEBAARS MET CITROEN, PETERSELIE, TOMAAT EN KNOFLOOK
sea bass with lemon, parsley, tomato and garlic

DOLCE & CAFFE

DESSERT & KOFFIE
dessert & coffee

€ 34,-

MENU 2 CARNE

VLEES MENU – MEAT MENU

CARPACCIO

FIJNGESNEDEN RAUWE OSSENHAAS
thinly sliced fillet of beef

BISTECCA AI FERRI

GEGRILDE ENTRECÔTE
grilled sirloin steak

DOLCE & CAFFE

DESSERT & KOFFIE
dessert & coffee

€ 34,-

ANTIPASTI

VOORGERECHTEN – STARTERS

ZUPPA DEL GIORNO	Soep van de dag *soup of the day*	€ 6.50
BRUSCHETTE POMODORO	Geroosterd brood met tomaten *toasted bread with tomatoes*	€ 7.00
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	Aubergine met parmezaan uit de oven *eggplant with parmesan from the oven*	€ 7.00
INSALATA CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO CALDI	Salade met warme mozzarella en Parmaham *salad with warm mozzarella and Parma ham*	€ 7.50
PROSCIUTTO E MELONE	Parmaham met meloen *Parma ham with melon*	€ 8.50
GAMBERI CON PANCETTA E VERDURE CROCCANTI	Garnalen met spek en krokante groenten *shrimps with bacon and crispy vegetables*	€ 9.50
CARPACCIO DI MANZO	Plakjes rouwe ossenhaas *sliced fillet of beef*	€ 10.50
VITELLO TONNATO	Kalfscarpaccio met tonijnmayonaise *veal carpaccio with tuna mayonnaise*	€ 10.50
ANTIPASTO MISTO (2 pers.)	Verschillende soorten salami en kaas *various kinds of salami and cheese*	€ 15.50

INSALATE

SALADES – SALADS

MISTA	Gemengde salade *mixed salad*	€ 5.50
INSALATA DI TONNO	Salade met tonijn *salad with tuna*	€ 7.00
INSALATA CAPRESE	Tomaten salade met mozzarella *tomato salad with mozzarella*	€ 7.50
INSALATA CAESAR	Sla, geroosterde kip, parmezaan en croutons *salad, roasted chicken breast, parmesan and croutons*	€ 9.50

RISOTTI

RIJSTGERECHTEN – RICE DISHES

RISOTTO AI FUNGHI	Rijst met champignons *rice with mushrooms*	€ 12.50
RISOTTO ALLA PESCATORA	Rijst met zeevruchten *rice with seafood*	€ 15.50

PRIMI PIATTI

PASTAGERECHTEN – PASTA DISHES

LASAGNE BOLOGNESE	Met tomaten, gehaktsaus en kaas *with tomato, minced meat sauce and cheese*	€ 11.50
LASAGNE VEGETARIANE	Met groenten, tomatensaus en kaas *with vegetables, tomato sauce and cheese*	€ 11.00
MEZZELUNE	Pasta gevuld met ricottakaas en spinazie met boter en salie saus *pasta stuffed with ricotta cheese and spinach with butter and sage sauce*	€ 12.50
CANNELLONI	Gevuld met ricottakaas en spinazie met bolognesesaus *stuffed with ricotta cheese and spinach with minced meat sauce*	€ 12.50
PENNE ALL'ARRABBIATA	Met pikante saus, tomaten en pepertjes *with spicy sauce, tomatoes and peppers*	€ 11.50
PENNE PUTTANESCA	Met ansjovis, kappertjes en olijven *with anchovy, capers and olives*	€ 10.50
PENNE PESCATORA	Met gemengde zeevruchten *with mixed seafood*	€ 12.50
SPAGHETTI BOLOGNESE	Met gehaktsaus *with minced meat sauce*	€ 11.50
SPAGHETTI CARBONARA	Saus bereid met spek, kaas en ei *sauce made with bacon, cheese and egg*	€ 11.50
SPAGHETTI AGLIO E OLIO	Met knoflook en olijvenolie *with garlic and olive oil*	€ 10.50
TAGLIATELLE AL PESTO	Met huisgemaakte pestosaus *with home-made pesto sauce*	€ 11.50
TAGLIATELLE AL SALMONE	Met roomsaus en zalm *with cream sauce and salmon*	€ 11.50
TAGLIATELLE BOSCAIOLA CON POLLO	Met roomsaus, kip en champignons *with cream sauce, chicken and mushrooms*	€ 12.50
PASTA DEL GIORNO	Pasta van de dag *pasta of the day*	€ 16.50

CARNE

VLEESGERECHTEN – MEAT DISHES

PETTO DI POLLO AL GORGONZOLA	Kipfilet met gorgonzola kaassaus *chicken fillet with gorgonzola cheese sauce*	€ 15.50
PETTO DI POLLO AI FUNGHI	Kipfilet met champignonsaus *chicken fillet with mushroom sauce*	€ 15.00
TAGLIATA CLASSICA	Gesneden entrecôte, rucola, parmezaanse kaas *sliced sirloin steak, arugula and parmesan cheese*	€ 19.50
BISTECCA AI FERRI	Gegrilde entrecôte *grilled sirloin steak*	€ 19.00
BISTECCA AI FUNGHI	Gegrilde entrecôte met champignonsaus *grilled sirloin steak with mushroom sauce*	€ 20.50
FILETTO DI MANZO AI FERRI	Gegrilde ossenhaas *grilled beef tenderloin*	€ 21.50
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	Ossenhaas met groene pepersaus *beef tenderloin with green pepper sauce*	€ 22.50
FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA	Gegrilde ossenhaas met gorgonzola kaas *grilled beef tenderloin with gorgonzola cheese*	€ 23.50
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA	Gegrilde lamskoteletjes *grilled lamb chops*	€ 19.00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	Kalfsvlees met Parmaham en salie *veal with Parmaham and sage*	€ 19.50
SCALOPPINA AI FUNGHI	Kalfsvlees met met champignonsaus *veal with mushroom sauce*	€ 18.50
SCALOPPINA AL GORGONZOLA	Kalfsvlees met gorgonzola kaas *veal with gorgonzola cheese*	€ 19.50

PESCE

VISGERECHTEN – FISH COURSES

CALAMARI FRITTI	Gefrituurde inktvisringen *deep fried squid rings*	€ 14.50
SCAMPI ALLA GRIGLIA	Gegrilde grote zeegarnalen *grilled king prawns*	€ 21.00
BRANZINO AL GUAZZETTO	Zeebaars, citroen, peterselie, tomaat, knoflook *sea bass with lemon, parsley, tomato and garlic*	€ 21.50
GAMBERONI AL VINO BIANCO	Grote garnalen met witte wijnsaus *king prawns with white wine sauce*	€ 22.50

BIJ VLEES- EN VISGERECHTEN KRIJGT U GARNITUUR

MEAT AND FISH DISHES ARE SERVED WITH GARNITURE

PIZZE – PIZZA'S

KAAS (CHEESE) **PIZZA'S**

MARGHERITA	Met tomatensaus en kaas *with tomato sauce and cheese*	€ 7.50
GORGONZOLA	Met gorgonzola *with gorgonzola*	€ 9.50
MOZZARELLA	Met mozzarella en basilicum *with mozzarella and basil*	€ 9.50
QUATTRO FORMAGGI	Met 4 soorten kaas *with 4 types of cheese*	€ 10.50

GROENTE (VEGETABLE) **PIZZA'S**

FUNGHI	Met verse champignons *with fresh mushrooms*	€ 8.50
CARCIOFI	Met artisjokken, paprika en champignons *with artichokes, paprika and mushrooms*	€ 9.00
VEGETARIANA MISTA	Met alle soorten groenten *with all kinds of vegetables*	€ 9.50
VERDURE GRIGLIATE	Met gegrilde groenten *with grilled vegetables*	€ 10.50

MIXED PIZZA'S

FANTASIA	Specialiteit van het huis *specialty of the house*	€ 10.50
PEPPERONI	Met pikante salami *with spicy sausage*	€ 9.50
QUATTRO STAGIONI	Met ham, salami, paprika en uien *with ham, salami, paprika and onions*	€ 9.50
PROSCIUTTO COTTO	Met ham *with ham*	€ 8.50
PROSCIUTTO CRUDO RUCOLA E PARMIGIANO	Met Parmaham, rucola en Parmezaanse kaas *with Parma ham, arugula and Parmesan cheese*	€ 11.50
SALAME	Met salami *with salami*	€ 8.50
QUATTRO SALAMI	Met vier soorten salami *with four types of salami*	€ 10.50
CON CARNE	Diverse vleeswaren *various meats*	€ 10.50
AL POLLO	Met kipfilet, champignons en rode uien *with chicken, mushrooms and onions*	€ 9.50
CALZONE	Dubbel gevouwen pizza, alles er in, gehakt saus *double folded pizza with everything, minced meat sauce*	€ 10.50
HAWAI	Met ham en ananas *with ham and pineapple*	€ 9.00

ZEEVRUCHTEN (SEAFOOD) **PIZZA'S**

TONNO	Met tonijn, uien en artisjok *with tuna, onions and artichoke*	€ 9.50
NAPOLETANA	Met ansjovis, kappertjes en olijven *with anchovies, kapers and olives*	€ 9.50
DI MARE	Met zeevruchten *with mixed seafood*	€ 10.50
SALMONE	Met zalm, uitjes en kappertjes *with salmon, onions and kapers*	€ 10.50

DOLCI

NAGERECHTEN – DESSERT

TIRAMISU CLASSICO	Huisgemaakt Italiaans dessert *home-made Italian dessert*	€ 6.00
PANNA COTTA	Italiaanse roomdessert *Classic Italian cream dessert*	€ 6.00
TARTUFO BIANCO O NERO	Truffelijs met vanille of chocolade *truffle ice cream with vanilla or chocolate*	€ 6.00
GELATO MISTO	Verschillende soorten ijs *assorted ice cream*	€ 6.00
AFFOGATO AL CAFFÉ	Vanille ijs met koffie *vanilla ice cream with coffee*	€ 6.00
SORBETTO AL LIMONE	Citroensorbet *lemon sorbet*	€ 6.00
FORMAGGIO MISTO	Italiaans kaasplateau *Italian cheese platter*	€ 9.50

CAFFÉ E LIQUORI

KOFFIE & LIKEUREN – COFFEE & LIQUEURS

Caffe

Espresso	2.25
Doppio Espresso	3.00
Cappuccino. Caffelatte	2.75
Espresso Macchiato	2.50
Thee	2.00
Caffe corretto	3.75
Irish coffee	7.50

Cognac & Whisky

Vecchia Romagna	5.50
Martell	5.50
Calvados	5.50
Remy Martin	5.50
Remy Martin v.s.o.p.	8.75
Johnny Walker Red	5.50
Johnny Walker Black	7.75
Jack Daniels	5.50
Jameson	5.50

Liquori

Grappa	5.50
Sambuca	5.50
Amaretto	5.50
Fernet Branca	5.50
Amaro-Averna	5.50
Limoncello	5.50
Ramazzotti	5.50
Baileys	5.50
Tia Maria	5.50
Cointreau	5.50
Drambuie	5.50
Grand-Marnier	5.50