Antipasti e i primi

Carpaccio di Manzo € 11,75
Dun gesneden rauwe ossenhaas met gedroogde tomaten, huisgemaakte pesto en Grana Padano

Antipasto per Due € 19,00
Italiaans bordje voor 2 personen

Crostoni ai Funghi € 8,75
Geroosterd brood met gebakken bospaddenstoelen, gegratineerd met truffelkaas

Melanzane alla Griglia € 8,00
Gegrilde aubergine met buffelmozzarella, Napolitaanse tomatensaus en pesto uit de oven

Insalata con Verdura € 8,75
Salade van geroosterde groenten, buffelmozzarella en aceto balsamicosiroop

Filetto di Salmone Affumicato € 8,75
Huisgerookte zalmfilet met rode ui, rucola, kappertjes, stukjes tomaat en olijfolie

Capesante con Salsa Aragosta € 12,75
Coquilles met kreeftensaus

Zuppa di Sedano Rapa € 5,50
Knolselderijsoep met pancetta

Brodo di Pomodoro con Funghi di Bosco € 6,00
Tomatenbouillon met bospaddenstoelen, geparfumeerd met truffelolie

Heeft u een allergie? Geef het door aan de bediening.
Wij helpen u graag bij het uitkiezen en evt. aanpassen van een gerecht!

Pasta

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini € 8,75
Spaghetti met knoflook, olijfolie, Spaanse pepers en Grana Padano

Spaghetti con Gamberi e Vongole € 14,50
Spaghetti met gamba's en vongole met een licht pikante tomatensaus

Ravioli al Tartufo € 15,00
Pasta gevuld met truffel met een saus van bospaddenstoelen

Tortelloni Ripieni di Gamberi e Capesante € 15,00
Pasta gevuld met gamba en coquille met een kreeftensaus

Elicoidali con Salmone Affumicato € 14,50
Pasta met gerookte zalm, prei en een romige saus

Elicoidali con Verdure € 10,00
Pasta met geroosterde groenten, tomatensaus en buffelmozzarella

Spaghetti al Ragù alla Piemontese € 10,50
Pasta met een saus van saucijs, ui, rode wijn, tomatensaus en room

Elicoidali alla Boscaiola € 9,75
Pasta met een romige saus met champignons, erwtjes en parmaham

Wij serveren pasta als hoofdgerechte, maar in Italië eet men pasta als 'Il Primo' ofwel voor- of tussengerecht. Natuurlijk is het mogelijk om, net als echte Italianen pasta als voor- of tussengerechte te bestellen

Vegetarische gerechten

Bij de pastagerechten vindt u enkele vegetarische hoofdgerechten, daarnaast heeft Da Simone regelmatig wisselende vegetariasche hoofdgerechten. Vraag de bediening om de gerechten van vandaag.

Laat u eens verrassen…..

3 gangen verrassingsmenu	€ 28,50
4 gangen verrassingsmenu	€ 34,50

Voor het hoofdgerecht kunt u een voorkeur aangeven voor vlees of vis. U kunt het menu eventueel ook geheel vegetarisch bestellen.
Bij dit menu kunt u ook een bijpassend wijnarrangement bestellen.

U kunt dit menu bestellen tot 20:30uur.
U kunt dit menu alleen per tafel bestellen.

I Secondi – Carne

Tagliata di Manzo € 19,00
Runderentrecote van de grill met gedroogde tomaten, rucola, Grana Padano en olijfolie

Bistecca di Vitello € 19,75
Kalfsentrecote met een romige saus met oesterzwammen, prei, artisjok en kappertjes

Filetto di Manzo con Funghi di Bosco e Porcini € 23,50
Black Angusbiefstuk met bospaddenstoelen in een rode wijn-truffelsaus

Filetto di Manzo della Casa € 23,50
Black Angusbiefstuk met geroosterde groenten, marsalasaus, rucola en Grana Padano

Costolette di Maialino € 18,00
Speenvarkenracks met rode wijn-rozemarijnsaus

Bistecca di Manzo dello Chef € 21,50
Runderentrecote met cantharellen, bosuitjes, pancetta en truffeljus

Maak uw gerecht compleet met een glas bijpassende wijn. Wij helpen u graag bij het maken van een goede keuze!

I Secondi-Pesce

Merluzzo al Cartoccio € 18,75
Kabeljauwfilet met gamba's, stukjes courgette en gedroogde tomaten uit de oven

Cacciucco alla Livornese € 21,75
4 soorten vis uit de oven op Livornese wijze bereid

Scampi alla Griglia € 19,75
Grote garnalen van de grill met een dressing van olijfolie, knoflook en kruiden

Filetto di Salmone € 17,50
Zalmfilet met gedroogde tomaten, gegrilde courgette en aceto balsamicosiroop

Filetti di Branzini in Agrodolce € 19,75
Zeebaarsfilet met pancetta, uien en sinaasappel

Tre di Pesce € 21,50
Zeebaarsfilet, vongole en scampi's met een saus van verse kruiden

Kijk op onze krijtborden voor regelmatig wisselende gerechten!

Kunt u geen keuze maken? Laat u dan verrassen door de kok.