

UITLEG

ITALIAANSE MENUKAART

Onze menukaart is als volgt opgebouwd
en anders dan we in Nederland zijn gewend.

1. ANTIPASTI

Dit zijn vaak (hartige) koude aperitiefhapjes of een koude, lichte schotel voorafgaand aan de avondmaaltijd om de eetlust op te wekken.

2. PRIMI

Primo betekent 'eerste' (primi is meervoud).
Het warme voorgerecht is voor de Italianen pasta of risotto.

3. SECONDI

Secondi betekent daaropvolgend 'tweede' in het meervoud. Het hoofdgerecht bestaat uit vlees of vis. Een groot bord vlees met aardappelen bijvoorbeeld is in Italië heel normaal.

4. DOLCI

Zoetigheden slaan Italianen niet snel af en een toetje is voor hen daarom een mooie afsluiter van een etentje.

5. CAFFÈ

Een caffè (espresso) is een mini kopje koffie dat de Italiaan NA het dessert drinkt.
Wil je een kop zwarte koffie dan kies je voor een Americano.

6. DIGESTIVO

Mirto is het likeurtje van Sardinië die in twee varianten voorkomt:
Mirto Rosso en Mirto Bianco.

Naast mirto zijn grappa's ook populaire digestieven in Italië.

BATTISTA'S 4-GANGENMENU

Italië staat bekend om het uitgebreide tafelen.
Ga jij vanavond voor een avondvullend programma? Kies dan voor:

BATTISTA'S 4-GANGENMENU: 65 | VEGA(N): 55

DINER MENU


vanaf 17.00 uur
keuken sluit om
21.30 uur


 is/kan vegetarisch

 is/kan vegan



 is/kan glutenvrij

ANTIPASTI *(voorgerechten)*

Tagliere con delizie della Sardegna  **22,50**
Plateau met verschillende vleeswaren en
kazen uit Sardinië *(voor 2 personen)*


Carpaccio di pescespada affumicato  **16,50**
Carpaccio van gerookte zwaardvis met
venkelsalade, sinaasappel en droppoeder

Sardine in stile mediterraneo **15,00**
Ingelegde sardientjes op een crostino met
mozzarella, olijven en tomaatjes



Pane carasau con crema di carciofi e peperoni **12,50**
Sardijns flat bread met artisjokkenmoes,  
geroosterde paprika en olijventapenade

PRIMI *(hoofdgerechten met pasta)*

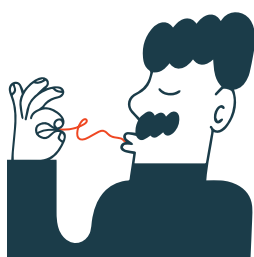
Macarrones de busa con guisado di maiale **25,00**
Sardijnse pasta, in een tomatensaus met
varkenshaas, witte wijn en saffraan

Culurgiones con salsa al pomodoro  **21,50**
Handgevouwen Sardijnse ravioli, gevuld met
aardappelpuree, munt en pecorino, op een
bedje van tomaten-basilicumsaus

Pasta della settimana **weekprijs**
Vraag de bediening naar de pasta van de week



Fregola con crema di zucchini arrosto   **20,00**
Sardijnse pastavariant met een vergelijkbare
textuur als bulgur, met geroosterde
courgettecrème en wortel

* Met rasp van bottarga / ingelegde eidooier **3,00 / 2,00**



DINER MENU

vanaf 17.00 uur
keuken sluit om
21.30 uur

-  is/kan vegetarisch
-  is/kan vegan
-  is/kan glutenvrij

SECONDI (hoofdgerechten zonder pasta)

Pescatrice in agliata  **26,50**
Zeeduivel in een Algherese tomatensaus
met knoflook



Hamburger "Primavera" **24,50**
Lenteburger van lam op een briochebol met
gerookte pereta (jonge kaas), sla, tomaat,
augurk, gekarameliseerde rode ui en rauwe ui



Pesce del giorno **dagprijs**
Vis van de dag (vraag de bediening naar
de dagverse vis)

Melanzane alla sassarese   **21,50**
Aubergine uit de oven met knoflook,
basilicum en olijfolie. Geserveerd met
focaccia

* Met rasp van bottarga / ingelegde eidooier **3,00 / 2,00**

CONTORNI (bijgerechten)

Insalata mista    **6,50**
Gemengde salade

Cestino di pane   **5,50**
Broodmandje met pane guttiau, focaccia,
olijfolie en olijven (voor 2 personen)

MENU PER I BAMBINI (kindermenu)

Penne al sugo di pomodoro    **13,50**
Pasta in tomatensaus

Cotoletta alla milanese con patatine fritte **13,50**
Kipschnitzel met frietje

DESSERT KAART

vanaf 17.00 uur
keuken sluit om
21.30 uur

 is/kan vegetarisch

 is/kan vegan

 is/kan glutenvrij

DOLCI

Seadas con miele Sardo 	9,50
Milde schapenkaas gebakken in Sardijns deeg met warme eucalyptushoning	
Semifreddo al torroncino, di Padrino Pierlu 	9,50
Semifreddo met nougat van amandelen en warme honing, volgens recept van peetvader Pierluigi (lactosevrij)	
Tiramisu, ricetta di Madrina Sara 	9,50
Tiramisu, volgens recept van peetmoeder Sara	
Tiramisu all'arancia 	9,50
Tiramisu met sinaasappel	
Coupe de gelato   	7,50
IJscoupe met twee bolletjes roomijs Keuze uit: vanille, chocolade, pistache en aardbei (van aardbei is er ook een sorbet-optie)	
* Met slagroom	0,50

DESSERTWIJN

TOKATERRA Vino da uve stramature	7,85
De Tokaterra is een botrytiswijn, ook wel edele rot genoemd, van lokale witte druiven die op de wijnstok zijn gedroogd.	

Gerijpt in eiken vaten, heeft het een vol, fluweelachtig aroma met gedroogd fruit en kruidige tonen. De gouden gele kleur met intense aroma's levert een harmonieuze, zoete smaak en een lichte bittere nasmaak op, kenmerkend voor de druif.

Perfect te drinken in combinatie met 'la seadas' of de sinaasappeltiramisu.

