

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 (VERRASSINGSMENU)

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

BATTISTA'S 4-GANGENMENU: 70 | ook *vega(n)* mogelijk

DINER MENU

vanaf 17.00 uur
keuken sluit om
21.30 uur

 is vegetarisch

 is vegan

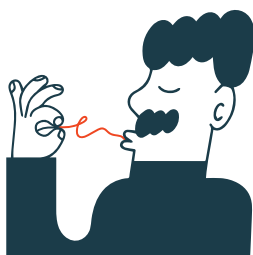
 is glutenvrij

GLUTENVRIJE, GEVULDE PASTA'S

Lunette alla cernia 24,50
Ravioli met baars

Ravioli con ricotta 21,50
& spinaci
Ravioli met ricotta &
spinazie

*in een boter- of
tomaat-basilicumsaus*



ANTIPASTI *(voorgerechten)*

Tagliere con delizie della Sardegna  22,50

Plateau met pane carasau met daarop
verschillende vleeswaren en kazen uit
Sardinië *(voor 2 personen)*

* Glutenvrij  +2,50

Carpaccio di pescespada affumicato  16,50

Carpaccio van gerookte zwaardvis met
venkelsalade, sinaasappel en droppoeder

Sardine fritte in agliata 16,50

Gefrituurde sardines in agliatasaus
(tomaat, zongedroogde tomat, witte
wijnazijn, knoflook)

Impanadas ai funghi  16,50

Huisgemaakte impanadas gevuld met
paddenstoelencreme en kruiden

PRIMI *(hoofdgerechten met pasta)*

Malloreddus al ragù di babbo 23,50

Traditionele Sardijnse gnocchetti in een
tomaten-gehaktsaus met doperwten, pecorino
en verse kruiden

* Kan vega(n)   +3,00

**Spaghetto alla chitarra al nero di seppia
con burro e bottarga** 24,50

Spaghetti, gekleurd met inktvisinkt, met
boter en bottarga (gedroogde viskuit)

Ravioli con ricotta e prezzemolo  26,00

Huisgemaakte ravioli gevuld met ricotta
en peterselie in een botersaus

* Met rasp van ingelegd eidooier  +2,00

Pasta della settimana weekprijs

Vraag de bediening naar de pasta van de week

* Met rasp van bottarga +3,00

*Wij bieden glutenvrije pasta's aan voor een meerprijs van 2,50.
Voor alle sauzen kunnen we glutenvrije pasta gebruiken, m.u.v. van
de huisgemaakte ravioli. Vraag de bediening voor meer informatie.*

DINER MENU

vanaf 17.00 uur
keuken sluit om
21.30 uur

 is vegetarisch

 is vegan

 is glutenvrij

SECONDI *(hoofdgerechten zonder pasta)*

Coniglio a succittu  **28,00**

Konijn in een Sardijnse kruidensaus (gedroogde tomaten, ui, knoflook, kappertjes, tijm, rozemarijn en witte wijn) met gebakken aardappelen

Gamberoni al fil'e ferru  **26,50**

Gamba's in grappa en witte wijn met laurier, knoflook, peterselie en chilipeper

Pesce del giorno  **dagprijs**

Vis van de dag (vraag de bediening naar de dagverse vis)

Peperoni ripieni   **23,00**

Gevulde paprika met rijst, linzen, ui, wortel, knoflook, courgette, prei, oregano, tijm, chilivlokken en peterselie

* Met ricotta of pecorino  +1,50

CONTORNI *(bijgerechten)*

Cestino di pane   **6,50**

Broodmandje met pane guttiau, brood en olijfolie van Accademia Olearia (voor 2 personen)

* Glutenvrij  +2,50

Ciotola di olive sarde   **4,50**

Schaaltje met Sardijnse olijven

Insalata mista  **6,50**

Gemengde salade

Verdure al forno   **5,00**

Groentes uit de oven

Patate al forno / Patatine fritte   **5,00**

Gebakken aardappelen / Portie friet

MENU PER I BAMBINI *(kindermenu)*

Penne al sugo di pomodoro  **13,50**

Pasta in tomatensaus

* Glutenvrije pasta  +2,50

Cotoletta alla milanese con patatine fritte **13,50**

Kipschnitzel met frietjes

DESSERT KAART

vanaf 17.00 uur
keuken sluit om
21.30 uur



 is vegetarisch


 is vegan

 is glutenvrij

DOLCI

Seadas con miele Sardo 9,50
Milde schapenkaas gebakken in Sardijns deeg met warme millefiori honing

Semifreddo al torroncino, di Padrino Pierlu  9,50
Semifreddo met nougat van amandelen en warme millefiori honing, volgens recept van peetvader Pierluigi (lactosevrij) 

Tiramisu, ricetta di Madrina Sara  9,50
Tiramisu met huisgemaakte savoiardo, mascarpone, ei en espresso, volgens recept van peetmoeder Sara

Tiramisu all'arancia  9,50
Tiramisu met huisgemaakte savoiardo, mascarpone, ei en sinaasappel

Torta del giorno  6,00
Vraag de bediening naar de taart van de dag

Coupe de gelato  7,50
IJsoupe met twee bolletjes roomijs. Keuze uit: vanille, chocolade, pistache en aardbei (van aardbei is er ook een sorbetijs optie) 

* Met slagroom +0,50

DESSERTWIJN

Tokaterra Vinicola Cherchi 7,85
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.

Heerlijk bij: seadas | sinaasappeltiramisu

Soffio di Sole Cantina Santa Maria La Palma 8,85
Levendige smaken van kersen en pruimen, ondersteund door zachte tannines.

Heerlijk bij: semifreddo | traditionele tiramisu | taart

