

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 VERRASSINGSMENU

Italië staat bekend om het uitgebreide tafelen. Ga jij vanavond voor een avondvullend programma? Laat je verrassen door chef Battista en proef de echte smaken Sardinië:

BATTISTA'S 4-GANGENMENU: 60 | ook *vega(n)* mogelijk

DINER MENU

vanaf 17.00 uur
keuken sluit om
21.30 uur


 is vegetarisch

 is vegan

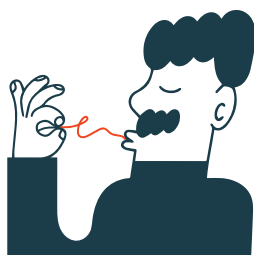
 is glutenvrij

GLUTENVRIJE, GEVULDE PASTA'S

Lunette alla cernia 24,50
Ravioli met baars

Ravioli con ricotta & spinaci  21,50
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


Polpette di pesce 15,00
Visballetjes van kabeljauw met knoflook,
olijfolie, tomaten, witte wijn en peterselie

Cavolfiore al pomodoro e olive   14,50
Gegrilde bloemkool met een saus van tomaat,
ui, olijfolie, olijven en peterselie

PRIMI *(hoofdgerechten met pasta)*

Malloreddus al cinghiale 24,00
Sardijnse gnochetti met everzwijn, gestoofd in
Cannonau wijn met zongedroogde tomaten, wortel,
selderij, ui, laurier, tijm en rozemarijn

Linguine alle cozze 19,50
Linguine met verse Zeeuwse mosselen, verfijnd
met een saus van knoflook, ui, selderij,
peterselie en peperoncino

Risotto con crema di pecorino e tartufo  21,50
Risotto met truffel-pecorinocrème

Pasta del giorno dagprijs
Vraag de bediening naar de pasta van de dag

Wij bieden glutenvrije pasta's aan voor een meerprijs van 2,50.

*Voor alle sauzen kunnen we glutenvrije pasta gebruiken, m.u.v.
de pasta van de dag.*

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)*

- Ghisau di manzo**  **26,50**
Sardijnse runderstoof met ui, olijfolie,
tomaten, wortel, selderij en aardappelpuree
- Anatra al mirto**  **22,50**
Eend op Sardijnse wijze, gegaard in mirto
(Sardijns likeur), peterselie, wortel,
selderij en aardappelpuree
- Branzino alla Sarda**  **24,50**
Gebakken zeebaarsfilet met tomaat, olijven,
ui, kappertjes, knoflook en witte wijn
- Crocoriga (zucca) a Cassola**  **16,50**
Pompoensoep, langzaam gegaard met ui,
peterselie en verse basilicum
Geserveerd met brood
* Glutenvrij  +2,50 | * Met 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 in padella**   **5,00**
Warme groentes
- Patate / 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, gepasteuriseerd ei en espresso, volgens recept van peetmoeder Sara

Mousse al cioccolato   9,50
Een mousse van Lindt chocolade (70%) met gepasteuriseerd ei en slagroom, besprenkeld met olijfolie van Accademia Olearia en Maldon zout

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 | semifreddo

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

Heerlijk bij: tiramisu | chocolademousse | taart

