

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 daarnaast bijvoorbeeld wat aardappelen 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 échte smaken van Sardinië:

BATTISTA'S 4-GANGENMENU: 55 | ook *vega(n)* mogelijk
vast menu | per tafel te bestellen

WIJNARRANGEMENT

Maak je avond compleet met ons zorgvuldig samengestelde wijnarrangement. Voor **25,- per persoon** serveren wij bij iedere gang van het **4-gangen verrassingsmenu** een bijpassend glas wijn. Laat je verrassen door onze selectie en geniet van een harmonie tussen eten en wijn, zoals de Italianen dat graag doen!

PORCEDDU | SARDIJS BIGGETJE

Porceddu, een langzaam gegaard speenvarken met grof zeezout, is dé smaak van Sardinië. Voor **34,95 per persoon** (*vanaf 4 personen*) serveren wij dit biggetje met warme groenten en aardappelen.

Perfect voor vleesliefhebbers en een gezellige avond met vrienden of familie! Mail minimaal 2 dagen vooraf naar reserveren@saporisardi.nl om de *Porceddu* te bestellen.

FEEST | EVENEMENT

Onze locatie biedt een sfeervolle setting voor allerlei bijeenkomsten. Of het nu gaat om een privéfeest of een zakelijk evenement, wij denken graag met je mee om de mogelijkheden te bespreken.

Mail naar reserveren@saporisardi.nl voor meer informatie.

DINER MENU

keuken sluit om 21.30 uur

GF - Glutenvrij

V - Vegetarisch

VG - Veganistisch

LF - Lactosevrij

ZP - Zwangerproof

Onze gerechten worden bereid met dagverse ingrediënten, waardoor ze soms kunnen afwijken van de beschrijving op de kaart.

Laat onze collega's weten of u allergieën of dieetwensen heeft, of vraag naar de allergenenkaart.

GLUTENVRIJE, GEVULDE PASTA'S

GF

Lunette alla cernia 24,50
Ravioli met baars

Ravioli con ricotta 22,50
& spinaci V
Ravioli met ricotta & spinazie

in een tomaat-basilicumsaus



ANTIPASTI (voorgerechten)

Tagliere con delizie della Sardegna 25,-
Plateau met pane carasau met daarop verschillende vleeswaren en kazen uit Sardinië (voor 2 personen)
* Glutenvrij +2,50 GF

Carpaccio di lonza 16,50
Carpaccio van gepekeld varkenshaas met burrata, pane carasau, gekonfijte cherrytomaatjes en balsamico di Modena DOP

Carpaccio di pesce spada affumicato GF, LF 16,50
Carpaccio van gerookte zwaardvis met sinaasappelvinaigrette, venkel en droppoeder

Cavolfiore romanesco con maionese allo zafferano 15,-
VG, LF, ZP
Gefrituurde bloemkool in beslag, geserveerd met vegan saffraanmayonaise en gerookte paprikapoeder

PRIMI (hoofdgerechten met pasta)

Agnolotti bianco e nero all'aragosta 28,50
Zwart-witte ravioli gevuld met kreeft, geserveerd met een kreeftenbisque en bottarga

Linguine alla Luciana di Chef Rosario LF 25,-
Linguine met typische Napolitaanse ragù met octopus en tomatensaus, op basis van Chef Rosario's Napolitaanse traditie



Culurgiones al sugo di pomodoro e basilico V, ZP 23,50
Ravioli gevuld met aardappelpuree, munt en pecorino met tomaat-basilicumsaus

Arrabbiata Sarda V, ZP 22,50
Penne met pittige tomatensaus op basis van verse tomaten, zongedroogde tomaten, peperoncino en peterselie

Ben je op zoek naar veganistische pasta? Vraag gerust naar de mogelijkheden. Ook bieden we glutenvrije pasta aan voor een meerprijs van € 2,50, die voor alle sauzen gebruikt kan worden, behalve bij de agnolotti en culurgiones. Onze bediening vertelt je graag meer over de opties.'

DINER MENU

keuken sluit om 21.30 uur

GF - Glutenvrij

V - Vegetarisch

VG - Veganistisch

LF - Lactosevrij

ZP - Zwangerproof

Onze gerechten worden bereid met dagverse ingrediënten, waardoor ze soms kunnen afwijken van de beschrijving op de kaart.

Laat onze collega's weten of u allergieën of dieetwensen heeft, of vraag naar de allergenenkaart.

SECONDI *(hoofdgerechten zonder pasta)*

Bistecca di manzo GF

Ribeye van dubbeldoelrund, geserveerd met balsamicoazijn, groene asperges in boter en citroenschil, rucola en cherrytomaten

36,-

LINDENHOFF
AUTHENTIEKE SMAAK

Stinco di maiale GF, LF, ZP

Langzaam gegaarde varkensschenkel, bereid met een fond van Sardijnse Cannonau wijn en geserveerd met gebakken aardappelen

34,-

Pesce spada, peperoni e puré di patate al limone GF

Gegrilde zwaardvismoot met rode paprika en aardappelpuree met citroen

27,50



Melanzane alla Sassarese VG, LF, ZP

Ovengebakken aubergine met basilicum-knoflookpesto, naar traditioneel recept uit Sassari

22,50

CONTORNI *(bijgerechten)*

Cestino di pane VG, LF

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

* Glutenvrij +2,50 GF

6,50

Ciotola di olive sarde VG, LF, GF

Schaaltje met Sardijnse olijven

6,-

Insalata mista V, GF

Gemengde salade

6,50

Verdure in padella VG, LF, GF

Warme groentes

5,-

Patate / Patatine fritte VG, LF, GF

Gebakken aardappelen / Portie friet

5,-

MENU PER I BAMBINI *(kindermenu)*

Penne al sugo di pomodoro VG, LF, ZP

Pasta in tomatensaus

* Glutenvrije pasta +2,50 GF

13,50

Cotoletta alla milanese con patatine fritte LF, ZP

Kipschnitzel met frietjes

13,50

DESSERT KAART

keuken sluit om 21.30 uur

GF - Glutenvrij
V - Vegetarisch
VG - Veganistisch
LF - Lactosevrij
ZP - Zwangerproof

Onze gerechten worden bereid met dagverse ingrediënten, waardoor ze soms kunnen afwijken van de beschrijving op de kaart. Laat onze collega's weten of u allergieën of dieetwensen heeft, of vraag naar de allergenenkaart.



DOLCI

- Seadas con miele Sardo ZP** 9,50
Milde schapenkaas gebakken in Sardijns deeg met warme millefiori honing
- Semifreddo al torroncino V, GF, LF, ZP** 9,50
Semifreddo met nougat van amandelen en rauwe honing uit Sardinië, volgens recept van peetvader Pierluigi
- Tiramisu, ricetta di Madrina Sara V, ZP** 9,50
Tiramisu met huisgemaakte savoiardo, mascarpone, gepasteuriseerd ei en espresso, volgens recept van peetmoeder Sara
- Torta del giorno V** 6,-
Vraag de bediening naar de taart van de dag
- Coupe de gelato V** 7,50
IJsoupe met twee bolletjes roomijs. Keuze uit: vanille, chocolade, pistache en aardbei
* Van aardbei & citroen is er een sorbetijs optie VG, LF
* Met slagroom +0,50

DESSERTWIJN

- Tokaterra Vinicola Cherchi** 8,-
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** 9,-
Een zacht aromatische dessertwijn met tonen van honing, sultana's en specerijen.
Heerlijk bij: tiramisu | taart