

MENU ESTIVO

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.

ANTIPASTI *(voorgerechten)*

Tagliere con delizie della Sardegna	30,00
Traditioneel Sardijnse plateau van kurk met pane carasau, een selectie vleeswaren en kazen uit Sardinië en lekkernijen uit andere delen van Italië (voor 2 personen) * Glutenvrij +2,50 GF	
Carpaccio di tonno, insalata e agrumi	18,50
Carpaccio van tonijn met salade en citrusvruchten	
Caprese estiva V, optioneel: VG	15,00
Cuore di bue (Italiaanse vleestomaat) met buffelmozzarella en zomerse kruiden	

PRIMI *(hoofdgerechten met pasta)*

Pappardelle al sugo di salsiccia e funghi	24,50
Brede lintpasta met ragù van Italiaanse varkenssaucijs, oesterzwammen en eekhoorntjesbrood	
Trofie con zucchini e gamberetti	24,50
Pasta met gebakken courgette, garnalen met knoflook en olijfolie	
Elicoidali con melanzana e pera VG	19,50
Pasta met saus van aubergine en peer	

SECONDI *(hoofdgerechten zonder pasta)*

Tagliata di carne, rucola e pecorino	25,50
Gegrild en dingesneden rundvlees, geserveerd met rucola, pecorino en olijfolie	
Polpo in padella fagiolini e pure di carota	26,50
Zachtgebakken octopus in de pan, geserveerd met knapperige sperziebonen en romige wortelpuree	
Provola affumicata arrostita con insalatina estiva V	18,50
Warm gegrilde provola (Italiaanse gerookte kaas) met een frisse, zomerse salade <i>Eet je veganistisch of glutenvrij? Vraag naar de mogelijkheden</i>	

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 | 12,50 |
| 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 all'arancia V, ZP | 9,50 |
| Tiramisu met savoiardo, mascarpone, gepasteuriseerd ei en sinaasappelsap | |
| Torta del giorno V | 6,00 |
| 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 | 8,00 |
| 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 | 9,00 |
| Een zacht aromatische dessertwijn met tonen van honing, sultana's en specerijen. | |
| Heerlijk bij: tiramisu taart | |