

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.

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 LF	18,50
Carpaccio van tonijn met salade en citrusvruchten	
Caprese estiva V, ZP	15,00
Cuore di bue (vleestomaat) met buffelmozzarella en zomerse kruiden	

PRIMI *(hoofdgerechten met pasta)*

Pappardelle al sugo di salsiccia e funghi ZP	24,50
Brede lintpasta met ragù van Italiaanse varkenssaucijs, oesterzwammen en eekhoorntjesbrood	
Trofie con zucchini e gamberetti LF, ZP	24,50
Pasta met garnalen, courgette(crème) en citroenrasp	
Elicoidali con melanzana e pera V, ZP	19,50
Pasta met een crème van aubergine en peer optioneel: LF, VG	

SECONDI *(hoofdgerechten zonder pasta)*

Tagliata di carne, rucola e pecorino GF	25,50
Gegrild en dingesneden rundvlees, geserveerd met rucola, pecorino en olijfolie	
Agliata all'Algherese GF, LF	26,50
Octopus in tomaten-knoflooksaus (naar traditioneel recept uit de stad Alghero)	
Melanzane alla Sassarese VG, LF, ZP	22,50
Ovengebakken aubergine met basilicum-knoflookpesto, naar traditioneel recept uit Sassari	

Eet je veganistisch of glutenvrij? Vraag naar de mogelijkheden.

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.



CONTORNI *(bijgerechten)*

Cestino di pane VG, LF	6,50
Broodmandje met pane guttiau, brood en olijfolie van Accademia Olearia (voor 2 personen)	
* Glutenvrij +2,50 GF	
Ciotola di olive sarde VG, LF, GF	6,00
Schaaltje met Sardijnse olijven	
Insalata mista V, GF	6,50
Gemengde salade	
Verdure in padella VG, LF, GF	5,00
Warme groentes	
Patate / Patatine fritte VG, LF, GF	5,00
Gebakken aardappelen / Portie friet	

MENU PER I BAMBINI *(kindermenu)*

Penne al sugo di pomodoro VG, LF, ZP	13,50
Pasta in tomatensaus	
* Glutenvrije pasta +2,50 GF	
Cotoletta alla milanese con patatine fritte LF, ZP	13,50
Kipschnitzel met frietjes	

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
IJscoupe 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

Onze dessertwijnen wisselen regelmatig. Vraag gerust naar de beschikbare selectie van dit moment, persoonlijk gekozen door Battista & Nicole. We adviseren je graag welke dessertwijn het mooiste past bij jouw dessert.

8,50 per glas