

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.

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

Ravioli con ricotta 22,50
& spinaci V

Ravioli met ricotta &
spinazie

in een tomaat-basilicumsaus



ANTIPASTI (voorgerechten)

Tagliere con delizie della Sardegna 35,00

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

* Glutenvrij +2,50 GF

Bombas Sarde ZP 15,00

Sardijnse rundergehaktballen in tomaat-
basilicumsaus

**Bis di pesce – carpaccio di pesce spada
e tonno LF** 18,50

Tweeluk van vis – carpaccio van gerookte zwaardvis
en tonijn met citrusvinaigrette, drop- en sinaasappelpoeder

Minestrone con fregola VG, ZP 15,00

Soep van seizoensgroente met Sardijnse
parelcouscous

optioneel: GF

PRIMI (hoofdgerechten met pasta)

Linguine al sugo di salsiccia e funghi ZP 25,00

Pasta met ragù van Italiaanse varkenssaucijs,
oesterzwammen en eekhoorntjesbrood

Lumaconi al ragù d'agnello 26,50

Pasta met lamsragù in tomatensaus

Trofie con zucchini e gamberetti LF, ZP 25,00

Pasta met garnalen, courgette(crème) en
citroenrasp

Elicoidali con melanzana e pera V 20,50

Pasta met een crème van aubergine en peer
optioneel: LF, VG, ZP

We bieden glutenvrije pasta aan voor een meerprijs van € 2,50, die voor alle sauzen gebruikt kan worden, behalve ravioli. 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)*

Tagliata di carne, rucola e pecorino GF 26,50
Gegrild en dingesneden rundvlees, geserveerd met rucola, pecorino en balsamico-azijn

Agliata all'Algherese LF 28,50
Octopus in tomaten-knoflooksaus (naar traditioneel recept uit de stad Alghero)
optioneel: GF

Zuppa di cozze alla Sarda LF | op = op 24,50
Mosselen op z'n Sardijns met tomaat, knoflook en peterselie
optioneel: GF

Fritto di melanzane con crema di fagioli bianchi e pomodorini confit VG, LF, ZP 22,50
Gefrituurde aubergine met witte bonenpuree en geconfijte cherrytomaten

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

Patate / Patatine fritte VG, LF, GF 6,50
Gebakken aardappelen / Portie friet met mayo

Insalata mista V, GF 6,50
Gemengde salade

Ciotola di olive sarde VG, LF, GF 6,00
Schaaltje met Sardijnse olijven

Verdure in padella VG, LF, GF, ZP 5,00
Warme groentes

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 huisgemaakte 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