

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

Zin in een échte Italiaanse avond? Laat je meenemen naar Sardinië met een **4-gangenmenu** waarin de klassieke Italiaanse gangen tot leven komen.

Cosa ti aspetta?

Wat je te wachten staat? Een verrassingsmenu vol smaken uit Sardinië, bestaande uit:

Antipasto – Primo – Secondo – Dolce

In het menu serveren wij een mix van vis-, vlees- en vega-gerechten.

Inclusief huisgemaakt brood met olijfolie én koffie of thee na.

64,- per persoon (vega mogelijk)

vast menu | uitsluitend per tafel te bestellen

Allergieën & dieetwensen

Wij werken met één verrassingsmenu en een klein team. Daarom kunnen we geen aanpassingen doen op basis van smaakvoorkeuren. Dit speciale menu is bedoeld voor gasten die graag culinair verrast worden.

We houden graag rekening met allergieën of medische dieetwensen, mits uiterlijk 24 uur vooraf bij de reservering doorgegeven.

Als je al aan tafel zit, kunnen we hierin helaas niet meer schakelen.

Let op: een veganistisch verrassingsmenu is bij ons niet mogelijk.

Dit past niet binnen de filosofie van onze authentieke Sardijnse keuken, waarin zuivel, eieren en (bijzondere) kazen een belangrijke rol spelen.

WIJNARRANGEMENT

Maak je avond compleet met ons zorgvuldig samengestelde wijnarrangement. Voor **35,- 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!

FEEST | EVENEMENT

Intiem diner, verjaardag of zakelijk event?

Wij verzorgen een Italiaanse beleving op maat en denken graag met je mee.

Vanaf 25 personen verwelkomen wij groepen ook buiten de reguliere openingstijden. Mail voor meer info naar: reserveren@saporisardi.nl

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

Ravioli con ricotta 22,50
& spinaci V, GF
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)
* GF +2,50

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

Tweeluik van vis – carpaccio van gerookte zwaardvis
en tonijn met citrusvinaigrette, droppoeier en
sinaasappelrasp

Tartare di manzo al tartufo 18,50

Fijngehakte ossenhaas met truffeltapenade,
krokante pane carasau en schilfers van pecorino
* GF mogelijk

Tortelle di pane carasau con ricotta e zucchini V 16,00

Huisgemaakte tortelle van krokant Sardijns brood,
gevuld met ricotta, courgette en citroenschil

PRIMI *(hoofdgerechten met pasta)*

Culurgiones al pomodoro e basilico V 23,50

Traditionele Sardijnse ravioli, gevuld met
aardappel, munt en pecorino in een saus van tomaat
en verse basilicum
* ZP mogelijk

Elicoidali con stufato di cervo al Cannonau 25,50

Pasta met langzaam gegaarde hertenstoof in een rijke
saus van rode Cannonau-wijn

Fregola ai gamberi, cozze, zucchini e zafferano 26,50

Sardijnse pastaparels in een fumé van schaaldieren
met gamba's, mosselen, courgette en saffraan

Trofie al pesto Sardo V, ZP 23,50

Een korte spiraalvormige pastasoort met
pesto van zongedroogde tomaten, walnoten en
pecorino

*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)*

- Baccalà alla Sarda** LF 29,50
Kabeljauw in krokant broodkruim, geserveerd met tomatensaus, kappertjes en olijven
- Fetta di manzo al vino rosso** GF 32,00
Langzaam gegaarde sukade met een volle rodewijnsaus, knoflook-aardappelpuree en groene asperges
- Costine di maiale al mirto** GF 27,00
Spareribs gegaard in mirto met gebakken aardappelen en een vleugje rozemarijn
* ZP mogelijk
- Zuccha arrosto con crema di ceci e ricotta** 25,00
Geroosterde pompoen met kikkererwtencrème, (V, GF, ZP) ricotta, rozemarijnolie en geroosterde pompoenpitten
* VG mogelijk

CONTORNI *(bijgerechten)*

- Cestino di pane** VG, LF 6,50
Broodmandje met pane guttiau, brood en olijfolie van Accademia Olearia
(voor 2 personen)
* GF +2,50
- Patate / Patatine fritte** 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
* GF pasta +2,50
- Cotoletta alla milanese con patatine fritte** 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, Sardijnse honing

Semifreddo al torroncino V, GF, LF, ZP 9,50
Semifreddo met nougat van amandelen en rauwe, warme honing uit Sardinië

Tiramisù classico V, ZP 9,50
Tiramisu met huisgemaakte savoiardo, mascarpone, gepasteuriseerd ei en espresso

Sbriciolata di mele V, ZP 6,00
Appelkruimeltaart
* Met slagroom +1,00

Coupe di gelato V 7,50
IJsoupe met twee bolletjes ijs. Keuze uit: vanille, aardbei (V) of citroen sorbetijs (VG, LF)
* Met slagroom +1,00

DESSERTWIJN

Soffio di Sole 8,50

Cantina Santa Maria La Palma

Rijp fruit | honing | rozijnen | kaneel | nootmuskaat

Bij: semifreddo | tiramisu | coupe di gelato

Il Virginio – Brachetto d'Acqui DOCG 2022 (rood) 9,50

Traversa

Licht mousserend | zoet | rozen en aardbeien | zacht en verleidelijk

Bij: tiramisu | coupe di gelato

Mons. Francesco Traversa – Vino bianco ottenuto da uve appassite 12,00

Traversa

Zoet | aroma's van gedroogd fruit en honing | vol en rijk

Bij: seadas | semifreddo al torroncino

