

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.

Met allergieën of medische dieetwensen houden wij uiteraard rekening, mits deze uiterlijk 24 uur vooraf bij de reservering worden doorgegeven.

Wanneer je al aan tafel zit, kunnen wij hier helaas niet meer op inspelen.

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 **45,- 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 met je mee.

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

DINER MENU

keuken sluit om 21.30 uur

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

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 35,00

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

* *Optioneel: GF*

Bis di pesce affumicato, finocchio e agrumi LF, GF 18,50 ♥

Tweeluik van vis – carpaccio van gerookte zwaardvis en tonijn met een salade van venkel en citrusvruchten, sinaasappelrasp en droppoeder

Pane fritto con pulled pork, maionese al mirto e insalata 17,00

Gefrituurd brood met pulled pork, huisgemaakte mirtomayonaise, gekarameliseerde uien en salade

* *Optioneel: ZP*

Tortella all'uovo, cipolle caramellate e funghi 15,00
ZP, V

Eitaartje met pecorinokaas, champignons en gekarameliseerde uien

* *Optioneel: GF*

PRIMI *(hoofdgerechten met pasta)*

Linguine con stufato di cinghiale al Cannonau 25,50 ♥

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

Elicoidali al ragù sardo 24,50

Pasta met een huisgemaakte Sardijnse ragù van salsiccia, tomaat en venkelzaad

Spaghetti alla chitarra con crema di pecorino, con bottarga o con crema al tartufo 22 / 24 ♥

Pasta met romige pecorinocrème, geserveerd met bottarga of truffelcrème

* *Supplement: vers geschaafde bottarga of truffel +9,00*

Mezze maniche alla Norma sarda V, ZP 23,50

Pasta met tomatensaus, gefrituurde aubergine en huisgerookte ricotta

* *Optioneel: VG*

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

Stinco di agnello al mirto, piselli e verdure GF 36,00
Lamsschenkel met mirto-reductie, erwten-muntcrème en warme groentes
* *Optioneel: ZP*

Pescatrice in agliata leggera 34,00 
Gefrituurde zeeuivel in een Algherese saus van tomaat, knoflook en witte wijnazijn

Filetto di anatra con agrumi, riduzione di mirto e vino rosso e purè di ceci bianchi GF 32,00
Gebakken eendenborst met citrus, een saus van mirto-likeur en rode wijn en een puree van witte kikkererwten
* *Supplement: eendenlever +9,00*
* *Optioneel: ZP*

Sedano rapa arrosto ZP, V, GF 26,00
Geroosterde knolselderij met selderijcrème, groentejus, krokante peterselie en hazelnoot

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
Gefrituurde aardappelpartjes / 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 en mayonaise

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 Milde schapenkaas gebakken in Sardijns deeg met warme, Sardijnse honing	12,50
Mousse al cioccolato Chocolademousse met Maldonzout en olijfolie	9,50
Tiramisù classico V, ZP Tiramisu met huisgemaakte savoiardo, mascarpone, gepasteuriseerd ei en espresso	9,50 ♥
Sbriciolata di mele V, ZP Appelkruimeltaart * Met slagroom +1,00	6,00
Coupe di gelato V IJsoupe met twee bolletjes ijs. Keuze uit: vanille, aardbei (V) of citroen sorbetijs (VG, LF) * Met slagroom +1,00	7,50

DESSERTWIJN

Soffio di Sole

Cantina Santa Maria La Palma

Rijp fruit | honing | rozijnen | kaneel | nootmuskaat

Bij: seadas | tiramisu | coupe di gelato | sbriciolata di mele

glas

8,50

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

Traversa

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

Bij: mousse al cioccolato | tiramisu | coupe di gelato

9,50

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 | mousse al cioccolato

