

# 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' (primo 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](mailto: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.

## 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)

\* Optioneel: GF

**Pane fritto con pulled pork, maionese al mirto e insalata** 15,00

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

\* Optioneel: ZP

**Bis di pesce affumicato, finocchio e agrumi** LF, GF 14,50 ♥

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

**Tortella all'uovo, cipolle caramellate e funghi** 12,50

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 (V)** 22 / 24 ♥

Pasta met romige pecorinocrème, geserveerd met bottarga of truffelcrème

\* Supplement: vers geschaafde bottarga

**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
- 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.

## 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 wittewijnazijn

**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

<b>Seadas con miele Sardo ZP</b> Milde schapenkaas gebakken in Sardijns deeg met warme, Sardijnse honing	12,50
<b>Mousse al cioccolato V, ZP</b> Chocolademousse met Maldonzout en olijfolie	9,50
<b>Tiramisù classico V, ZP</b> Tiramisu met huisgemaakte savoiardo, mascarpone, gepasteuriseerd ei en espresso	9,50 
<b>Sbriciolata di mele V, ZP</b> Appelkruimeltaart * Met slagroom +1,00	6,00
<b>Coupe di gelato V</b> IJscoupe 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*

