

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

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 19,50
& 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*

Carpaccio di pesce spada, finocchio e agrumi GF, LF 15,00

Carpaccio van gerookte zwaardvis met een salade
van venkel en citrusvruchten, sinaasappelrasp en
droppoeder

Focaccia con burrata e pomodorini confit V, ZP 11,00

Focaccia met burrata en gekonfijte cherrytomaatjes

**Focaccia con lonza, scaglie di pecorino
e pomodorini confit** 11,00 ♥

Focaccia met gepekeld varkenshaas,
pecorinoschilfers en gekonfijte cherrytomaatjes

PRIMI *(hoofdgerechten met pasta)*

**Paccheri al ragù di tonno affumicato alla
Carlofortina** ZP 25,00 ♥

Brede buispasta met ragù van gerookte tonijn in
tomatensaus, kappertjes en pesto Genovese

** Optioneel: LF*

** Supplement: bottargapoeder +6,00*

Pappardelle alla Campidanese ZP 23,50

Brede lintpasta met varkensgehakt, venkel,
tomatensaus en saffraan

** Optioneel: LF*

**Ravioli ai funghi porcini con
crema di porcini** V, ZP 23,50

Pasta gevuld met eekhoorntjesbrood, geserveerd
met een crème van eekhoorntjesbrood

*Glutenvrije pasta is verkrijgbaar tegen een meerprijs van € 2,50 en
kan worden gecombineerd met al onze pastasauzen, met uitzondering
van de ravioli ai funghi porcini.*

Onze bediening vertelt u graag meer over de mogelijkheden.

DINER MENU

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.

MENU PER I BAMBINI *(kindermenu)*

Penne al sugo di 13,50
pomodoro VG, LF, ZP
Pasta in tomatensaus
* GF pasta +2,50

Cotoletta alla 13,50
milanese con
patatine fritte ZP
Kipschnitzel met
frietjes en mayonaise

SECONDI *(hoofdgerechten zonder pasta)*

Controfiletto di manzo GF 35,00
Contrafilet met zoete aardappelpuree, groene
pepersaus en gefrituurde venkel
* Optioneel: LF, ZP

Piccione in due cotture GF 30,00 ♥
Anjou-duif in twee bereidingen: krokant gebakken
borst en gekonfijte bout, wittebonencrème,
gekaramelliseerde wortel, aardappelpavé en lichte
duivenjus

Baccalà in umido alla Sarda GF, LF 28,00
Kabeljauwfilet met visjus, tomatensaus,
olijven, aardappel en kappertjes

CONTORNI *(bijgerechten)*

Cestino di pane VG, LF, ZP 6,50
Broodmandje met pane carasau, brood en olijfolie
van Accademia Olearia (voor 2 personen)
* GF +2,50

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

Patate / Patatine fritte V, GF, LF, ZP 6,50
Gefrituurde aardappelpartjes /
Portie friet met mayo

Insalata mista V, GF, ZP 6,50
Gemengde salade

Zucchini in agrodolce VG, LF, GF, ZP 7,50
Dungesneden courgette, gemarineerd met witte
wijnazijn, knoflook, munt, basilicum en een
vleugje suiker

Cavolfiore alla Sarda VG, LF, GF, ZP 7,50
Gebakken bloemkool in een tomatensaus met
tomaat, olijven en verse peterselie

Zucchini frita VG, LF, ZP 7,50
Gefrituurde courgette in een bruiswaterbeslag,
geserveerd met gerookte paprikapoeder en
huisgemaakte saffraanmayonaise

DESSERT KAART

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.

DOLCI

Seadas con miele Sardo ZP	12,50
Milde schapenkaas gebakken in Sardijns deeg met warme, Sardijnse honing	
Tiramisù classico V, ZP	10,00 ♥
Tiramisu met huisgemaakte savoiardo, mascarpone, gepasteuriseerd ei en espresso	
Semifreddo al torroncino V, GF, LF, ZP	10,00
Luchtig Italiaans ijsdessert met nougat van amandelen en warme honing uit Sardinië	
Torta alla crema di limone V, ZP	7,50
Luchtige citroentaart met romige citroencrème * Met slagroom +1,00	
Coupe di gelato V, ZP	8,00
IJscoupe met twee bolletjes roomijs. Keuze uit: vanille, aardbei (V) of citroen sorbetijs (VG, LF) * Met slagroom +1,00	

DESSERTWIJN

Soffio di Sole

Cantina Santa Maria La Palma

Rijp fruit | honing | rozijnen | kaneel | nootmuskaat

Bij: seadas | tiramisu | coupe di gelato | torta limone

glas

8,60

Anghelu Rujù Alghero Liguoroso Riserva 2009 DOC

Sella & Mosca

Vintage port stijl | bramenconfituur | gedroogde bessen | cacao | tabak

Bij: seadas

16,60

Santovino Sommavite Vino Liguoroso

Castellani

Rijk & fluweelzacht | gedroogd fruit | honing | karamel

Bij: seadas | tiramisu | semifreddo

8,60

Meer ontdekken? Vraag naar onze wijnkaart voor een uitgebreide selectie bijzondere dessertwijnen.

