SapOri Sardi.

De smaken van Sardinië

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.

TOPPINGS

Burrata	+4,50
Truffeltapenade	+3,50

Maak jouw favoriete pinsa helemaal af met een extra topping.

PINSA DEL MESE *(pinsa van de maand)*

Burrata V, ZP **15,00**
Burrata, crème van Grana Padano, rucola, balsamicoazijn, pijnboompitten en cherrytomaten

PINSA ROMANA

Margherita V, ZP **13,50**
Tomaat, fior di latte (jonge mozzarella) en verse basilicum

Mortazza ZP **18,50**
Mortadella, fior di latte, Aceto Balsamico di Modena IGP, geroosterde pijnboompitten en crème van Grana Padano

Sarda ZP **18,50** ♥
Tomaat, fior di latte, Sardijnse venkelworst, aardappelwedges, ui en olijven

Bresaola **19,50**
Bresaola, fior di latte, rucola, cherrytomaten, Grana Padano en Aceto Balsamico di Modena IGP

PINSA DOLCE *(zoete pinsa)*

Nutella V, ZP **9,50**
Een halve, warme, krokante pinsa met romige Nutella van Ferrero

WAT IS EEN PINSA?

Pinsa is het luchtige, knapperige zusje van de pizza. Een ovale, Romeinse specialiteit met een lichte, krokante bodem en een heerlijk zachte binnenkant. Rijkelijk belegd met Italiaanse ingrediënten.

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 & spinaci V, GF — **22,00**
Glutenvrije ravioli met ricotta & spinazie
in een tomaat-basilicumsaus

ANTIPASTI *(voorgerechten)*

Tagliere con delizie della Sardegna V, ZP — **35,00**
Plateau met pane carasau met daarop verschillende kazen uit Sardinië & vleeswaren uit Italië *(voor 2 personen)*
** Optioneel: GF*

Carpaccio di pesce spada GF, LF — **14,00** ♥
Carpaccio van gerookte zwaardvis met een salade van venkel en citrusvruchten, sinaasappelrasp en droppoeder

Steak tartare classico LF — **14,00**
Tartaar van rundermuis, kappertjes, ansjovis en pane carasau *(80 gram)*

PRIMI *(hoofdgerechten met pasta)*

Malloreddus alla Campidanese ZP — **17,00** ♥
Sardijnse pasta met een saus van tomaat, varkensgehakt, venkelzaad, saffraan en witte wijn(azijn)
** Optioneel: LF | glutenvrije pasta +2,50*

Pappardelle al ragù di Battista ZP — **19,00**
Brede lintpasta met langzaam gegaarde runderragù, rode wijn, tomaat, wortel, bleekselderij en ui
** Optioneel: LF | glutenvrije pasta +2,50*

Risotto al tartufo e pecorino ZP — **18,00**
Carnaroli risotto met Sardijnse pecorino en truffeltapenade

SECONDI *(hoofdgerechten zonder pasta)*

Controfiletto di manzo optioneel: ZP — **28,00**
Contrafilet met groene pepersaus, geserveerd met salade en gefrituurde aardappelwedges

Pesce del giorno — **dagprijs**
Vis van de dag

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.

CONTORNI *(bijgerechten)*

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

Ciotola di olive taggiasche VG, LF, GF, ZP **6,00**
Schaaltje Taggiasca-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
** Optioneel: LF*

MENU PER I BAMBINI *(kindermenu)*

Penne al sugo di pomodoro VG, LF, ZP **15,00**
Pasta in tomatensaus
** Optioneel: glutenvrije pasta +2,50*

Cotoletta alla milanese ZP **15,00**
con patatine fritte
Kipschnitzel met frietjes en mayonaise

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 *(desserts)*

Seadas con miele sardo ZP — **12,50**
Milde schapenkaas gebakken in Sardijns deeg met warme, Sardijnse honing

Tiramisù classico V, ZP — **11,00** ♥
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

Pinsa alla Nutella V, ZP — **9,50**
Een halve, warme, krokante pinsa met romige Nutella van Ferrero

Coupe di gelato ZP — **8,00**
IJscoupe met twee bolletjes roomijs. Keuze uit: vanille, aardbei (V) of citroen sorbetijs (VG, LF)
** Met slagroom +1,00*

DESSERTWIJN

glas

Soffio di Sole — **8,60**
Cantina Santa Maria La Palma
Rijp fruit | honing | rozijnen | kaneel | nootmuskaat
Bij: alle desserts

OroEre Moscato di Sardegna Passito DOC — **10,50**
Vigne Deriu
Vol en weelderig | zoet | rijke structuur | gedroogde abrikoos | honing
Bij: seadas | semifreddo | coupe di gelato

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