

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 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

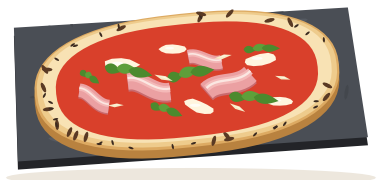
PINSA DEL MESE (pinsa van de maand)

Stracotto di cinghiale alla sarda ZP 21,50
Pinsa met langzaam gegaard everzwijnstoofvlees op Sardijnse wijze

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 22,00
& spinaci V, GF
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) <i>* Optioneel: GF</i>	
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 <i>* Optioneel: LF</i>	

MENU PER I BAMBINI *(kindermenu)*

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

Soffio di Sole

Cantina Santa Maria La Palma

Rijp fruit | honing | rozijnen | kaneel | nootmuskaat

Bij: alle desserts

glas

8,60

OroEre Moscato di Sardegna Passito DOC

Vigne Deriu

Vol en weelderig | zoet | rijke structuur | gedroogde abrikoos | honing

Bij: seadas | semifreddo | coupe di gelato

10,50

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

