

## Afhaalmenu

Zie op onze website " kaart " ( menu.pdf )

### AL ONZE STARTERS

Verkrijgbaar aan 14 € (zie website)  
Carpaccio Wagyu verse truffel 18 €

### TAPAS

Verkrijgbaar aan 11 € (zie website)  
Tapasmix 12 € p.p.  
La passeggiata Italiana ( min.2pers.) 18 €  
Typisch Italiaanse Aperitief balletjes (6stuks) Olive ascolane, Gehaktballetjes, Arancini Siciliani

### BRUSCHETTE

Verkrijgbaar aan 4 € per stuk (zie website)  
Toast foie-gras 6,5 €

### SLAATJES

Verkrijgbaar aan 16 €

### PASTA'S

Verkrijgbaar aan 14 €

**Spaghetti carbonara** Krokant gebakken spekblokjes van Alto Adige, ei, Parmezaanse kaas  
**Spaghetti al pesto Genovese** Zelf gedraaid huisgemaakte pesto, spek, kerstomaatjes, pijnboompitten, basilicum  
**Pennette all'amatriciana** Spek,ajuin, picante salami, tomatensaus  
**Malloreddus alla Campidanese** Typisch Sardisch pasta recept, tomatensaus, verse worst, saffraan, pecorino kaas  
**Spaghetti Farm** Hoevekipfilet, spek, champignons, cocosmelk, provinciale kruiden  
**Pennette alla boscaiola** Spek, champignons, aubergines, courgette, tomatenroomsaus  
**Papardelle al ragú di agnello** Pasta met lams-ragú op Sardijnse wijze  
**Pennette 4 formaggi**, prosciutto cotto Met 4 kazen en hesp

### UIT DE ZEE

**Spaghetti al torchio, vongole veraci, pomodorini** An het vork gedraaid spaghetti, venusschelpen, kerstomaatjes, lichtjes pikant  
**Spaghetti alla Bottarga di muggine** Gemalen eitjes van hardevis, specialiteit viskaviaar of GOUD van Sardinia  
**Pennette Black Tiger** Scampi, rucola, Gorgonzola  
**Risotto al nero di seppia 18 €** Zwarte Risotto met inktvis, gambas, St.Jacobsvruchten  
**Pennette Tuna Mister** Verse tonijn, kappertjes, ansjovis, olijven, Italiaanse kruiden  
**Pennette alla Norvegese** Met zalm  
**Trofie alla Carlofortina** Typische Sardische pasta, tonijn, pesto  
**Ravioli ragú van scampi** Gevulde pastakussentjes met pecorino kaas, ragú van scampi, bottarga di muggine  
**Spaghetti alla puttanesca** Met ansjovis, olijven en look

## VEGETARISCH PASTA

**Pennette arrabiata** Een pittige Romeinse pastaschotel, chilipeper, olijfolie, pikante salami, Parmezaanse kaas **Culurgiones, salsa pomodoro, basilico** Traditioneel pasta gerecht “ Ravioli “ van Ogliastra, een regio gelegen in Sardinië

**Spaghetti aglio, olio e peperoncino** Pasta met knoflook, kerstomaatjes, olijfolie, chilipeper, pikante salami, Parmezaanse kaas

**Spaghetti alla Marinara** Met tomatensaus en origano

**Trio di Ravioli** Gevulde pastakussentjes met asperges, champignons, ricotta-kaas

**Risotto alla Milanese** Met saffraan en pecorino kaas

**Spaghetti al tartufo fresco di stagione 21 €** Met truffel

## PASTA AL FORNO

**Cannelloni della nonna VEGGY** Zacht Italiaanse kaas “ Ricotta “, spinazie, bechamelsaus, salsa pomodoro

**Pennette alla Ciociara gratinate in forno VEGGY** Met verse tomaat, oregano, basilicum, look, pecorinokaas, mozzarella gegratineerd in de oven

**Wild lasagna** Everzwijn, artisjokken, zoete aardappelen, veenbessen

## DESSERT

Verkrijgbaar aan 6 €

Tiramisù – Appeltaart – Moelleaux van chocolade – Panna cotta – Sebadas

Tagliere del Pecoraro 10 €

## SUGGESTIES

Al onze suggesties zijn verkrijgbaar aan 19 €

Steak Rossini met foie-gras 24 €

Zeebaars alla Vernaccia 24 €

## VLEESGERECHTEN

Kalfslever alla Veneziana met gekarameliseerd ajuin,look en peterselie

-----

Kalfsescaloppe alla Valdostana/Tomatensaus/Hesp/Gesolten mozzarella in de oven

-----

Tagliata di Manzo/Parmezaanschilfers/Rucola/Zongedroogde tomaatjes/Pijnboompitjes

-----

Steak Rossini/Foie-gras/Witloof/Toast rozijnen

-----

## VISGERECHTEN

Tuna tagliata klic-klac/Geroosterd sesam zaadjes/wasabi-mayo/Soyasaus/Slaatje

-----

Zeebaars alla Vernaccia (Volledige vis in de oven met Sardische wijn liqueur Vernaccia)

-----

Gambas Mamma mia /Champignons/Paprika/Lichtjes pikant

-----

Gegrilde gambas a là planchà