

## **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 €

### **BRUSCHETTE**

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

### **OESTERS**

6 Gillardeau oesters 21 €

### **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

## DESSERT

Verkrijgbaar aan 6 €  
Tiramisù – Appeltaart – Moelleux van chocolade – Panna cotta – Sebadas  
Tagliere del Pecoraro 10 €

## SUGGESTIES

Al onze suggesties zijn verkrijgbaar aan 19 €

(Deze gerechten zijn verkrijgbaar met pasta, fritjes, kroketten of aardappelen in de oven met rozemarijn)

## VLEESGERECHTEN

Kalfslever alla Veneziana met gekarameliseerd ajuin,look en peterselie  
-----  
Kalfsescaloppe alla Valdostana/Tomatensaus/Hesp/Gesolten mozzarella in de oven  
-----  
Tagliata di Manzo/Parmezaanshilfers/Rucola/Zongedroogde tomaatjes/Pijnboompitjes  
-----  
Steak Rossini/Foie-gras/Witloof/Toast rozijnen **(+6€)**  
-----  
Ossobucco Milanese

## 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) **(+6€)**  
-----  
Gambas Mamma mia /Champignons/Paprika/Lichtjes pikant  
-----  
Gegrilde gambas a là planchà  
-----  
Gebakken solletjes

**WILD MENU 42€**

**(Deze gerechten zijn ook apart verkrijgbaar)**

(Deze gerechten zijn verkrijgbaar met pasta, fritjes, kroketten of aardappelen in de oven met rozemarijn)

Wildkroketten met garnituur (4€ per stuk)

Of

Ravioli van eekhoortjesbrood/wildbouillon/truffelolie/parmezaanse kaas 14€

-----

Fazant met jagersaus, wintergarnituur 24€

Of

Hazenrugfilet met portosaus gebakken vijgen en boschampionns 29€

Of

Fregola Sarda met eekhoortjesbrood en saffran 14€

**DESSERT**

Panna cotta van chocolade 6€