

TAPAS

Tapas mix (2personen)

Gambas/Scampi/Bruschetta/Patatas Bravas/Calamares/Gehaktballetjes/Champignons

Bortje Parmaham

Calamari Fritti Tartaarsaus

Taglierino misto (2personen)

Bruschetta/Italiaanse Vleeswaren/Kazen

Moscardini alla diavola

Baby octopus in licht pikante tomatensaus

BRUSCHETTA

Pomodoro

Funghetti trifolati

Pizzaiola

Focaccia look Italiaanse kruiden

Vitello Tonnato

Krokante van Aubergine

Gemarineerde Tomaatjes/Burrata

Carpaccio Wagyu

Rucola/Zongedroogde tomaatjes/Balsamico di Modena/Parmezaanshilfers/Pijnboompitten

STARTERS

Vitello Tonnato

Carpaccio Wagyu (Met verse truffel + 6€)

Rucola/Zongedroogde tomaatjes/Balsamico di Modena/Parmezaanshilfers/Pijnboompitten

Gegrilde Sardientjes (2stuks)

Á la plancha/Lookbroodjes

Tuna Carpaccio

Soyavinaigre/WasabiMayo/Burrata/Bottarga

Lenticchie con spek e Salcicia Sarda

Linzen met spek en salami: typische specialiteit van Sardinia

La Parmiggiana

Taartje van Aubergine/Tomatensaus/Burrata

PASTA

Malloreddus alla Campidanese

Typische Sardijnse pasta/Tomatensaus/Ragú/Verse worst/Saffraan/Pecorino kaas

Spaghetti al torchio & Vongole Veraci (Met bottarga + 6€)

Aan het vork gedraaide Linguine/Venusschelpen/Kerstomaatjes/Licht pikant

Trofie alla Carlofortina

Typische Sardijnse pasta/Tonijn/Pesto

Culurgiones al Ragú di Gamberi e Bottarga

Gevulde pastakussentjes met pecorino kaas/Ragú van scampi/Bottarga uit Sardinië

Papardelle al ragú di agnello/Ricotta salata

Pasta met lams-ragú op Sardijnse wijze

Fregola ai frutti di mare

Met zeevruchten/Venusschelpen/Mosselen"seizoen"

Spaghetti alla Bottarga

Vis-specialiteit van Sardinie (Bottarga di Muggine)

Risotto al nero di Seppia e Gamberi

Zwarte risotto met inktvis/Gambas

Spaghetti al Tartufo

Verse truffel schilfers uit Alba/Gepocheerd ei

Spaghetti all'Astice (2 personen)

Pasta met kreeft

VLEESGERECHTEN

Tagliata di Manzo "Tasche Noire"

Fijngesneden rundsvlees/Balsamico crème/Truffelolie/ Zonne gedroogde tomaatjes/Rucola/Parmezaanschilfers/Aardappelen in de oven met rozemarijn

Ossobucco alla Sarda

Kalfschenkel op Sardijnse wijze met Pasta

Kalfslever alla Veneziana

Gekaramelizeerde ajuin/Look/Platte peterselie/Rode wijn Monica di Sardegna/Pasta

Wagyu Italyburger Parmazan

Bacon/Gekaramelizeerde ajuin/Sla/Mozzarella di buffala/Italiaanse kruiden/Frietjes

Scaloppina alla Valdostana

Kalfsescalope/Tomatensaus/Hesp/Gesmolten mozzarella in de oven/Basilicum/Pasta

Agnello in umido alla Sarda

Zacht gegaarde lamskroon in een ovenschaal met witte wijn Nuragus di Cagliari afgewerkt in een fijne citroensmaak/Aardappelen in de oven met rozemarijn

VISGERECHTEN

Tuna Tagliata

Korst van geroosterd sesamzaadjes/Soyasaus/Wasabi-mayo/Fregola salade

Spigola alla Vernaccia di Oristano (Sardijnse witte wijn)

Zeebaars in zijn geheel in de oven gebakken met zuiderse aroma's in een Vernaccia wijnsaus/Aardappelen in de oven met rozemarijn

Ciuffo di Polpo alla Sarda con crema di carcioffo Sardo

Traag gegaarde Octopus met artisjokcreme op Sardische wijze/Fregola salade

Orata alla griglia

In zijn geheel gegrilde Dorade met Italiaanse kruidenaroma's/Aardappelen in de oven met rozemarijn

HOUTOVEN PIZZA'S

FOCACCIA *Origano, Rozemarijn, Look*

MARGHERITA ROYAL *Pomodoro, Mozzarella di buffala, Basilicum*

4 STAGIONI *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Hesp, Champignons, Artisjokken, Olijven*

NAPOLI *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Kappertjers, Ansjovis, Olijven*

CARLOFORTINA *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Tonijn, Pesto Genovese, Rucola*

BIANCA *Fior di latte mozzarella, Room, Geitenkaas, Spek, Walnoten, Honing*

MANIZ *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Gorgonzola, Spek, Gegrilde aubergine, Tomaatjes, Basilicum*

MARE *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Zeevruchten, Venuschelpen, Mosselen "seizoen"*

PARMA *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Parma ham, Rucola, Grana*

SARDEGNA *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Salame Sardo dolce, Pecorino*

PRIMAVERA *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Gegrilde groentjes*

SCAMPI *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Scampi, Ajuin*

4 FORMAGGI *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, 4 Kazen*

ELISA *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Hesp, Champignons*

LEANDRO *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Mortadella, Gorgonzola*

MARI E MONTI *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Hesp, Champignons, Zeevruchten*

PROSCIUTTO *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Hesp*

HAWAI *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Hesp, Ananas*

FUNGHI *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Champignons*

CALZONE *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Hesp, Champignons, Artisjokken*

CARPACCIO *Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Wagyu, Rucola, Parmezaanshilfers, Truffelolie*

DESSERT

Dame Blanche

Tiramisù Speculoos

Moelleaux van Chocolate

Warme Appeltaart met Kaneel en Vanille-ijs

Sgroppino al Limone

Citroensorbet-ijs met Prosecco

Panna cotta con Torrone Sardo di Tonara

Sardijnse nougat van Tonara

Coupe Bresilienne

Sebadas Sardegna

Sardijnse appelflapje, gevuld met jonge kaas, honing, vanille-ijs

Sorbetto al Limone

Met vodka of Limoncello +3€

Tagliere del Pecoraro

Selectie van goed en gevarieerde Italiaanse kazen

Caffe Maniz

Vanille-ijs, koffielekeur, mascarponecrème