

Antipasti

S F I Z I / A P P E T I Z E R S

BRUSCHETTA VAN HUISGEBAKKEN BROOD MET TOMAAT, KNOFLOOK EN OREGANO, PER STUK <i>BRUSCHETTA OF HOMEBAKED BREAD WITH TOMATOES, GARLIC AND OREGANO, ONE PIECE</i>	3
BRUSCHETTA VAN HUISGEBAKKEN BROOD MET LICHT GEROOKTE ZALM, AVOCADO EN DILLES AUS, PER STUK <i>BRUSCHETTA OF HOMEBAKED BREAD WITH SMOKED SALMON, AVOCADO AND DILL SAUCE, ONE PIECE</i>	4.5
BRUSCHETTA VAN HUISGEBAKKEN BROOD MET BUIKSPEK VAN DE BBQ EN GEBRANDE PAPRIKACRÈME, PER STUK <i>BRUSCHETTA OF HOMEBAKED BREAD WITH PORK BELLY FROM THE BBQ AND PAPRIKA CRÈME, ONE PIECE</i>	4.5
PLUKBROOD OM TE DELEN MET GEZOUTEN ROOMBOTER, OLIJFOLIE EXTRA VERGINE EN KNOFLOOKSAUS <i>BREAD TO SHARE WITH SALTED BUTTER, OLIVE OIL EXTRA VERGINE AND GARLIC SAUCE</i>	8
FOCACCIA BARESE, HUISGEMAAKT MET EIGEN MOEDERDEEG, MET TOMAAT, OLIJVEN, KNOFLOOK EN OREGANO <i>FOCACCIA, BARESE, HOMEBAKED OF MOTHERDOUGH, WITH TOMATO, OLIVES, GARLIC AND OREGANO</i>	7

F R E D D I / C O L D S T A R T E R S

TARTAAR VAN GEROOKTE RODE BIET MET GEITENKAAS, WITLOF, GROENE APPEL, KAPPERTJES EN BALSAMICO-UITJES <i>TARTAR OF SMOKED BEETROOT WITH GOAT CHEESE, CHICORY, GREEN APPLE, CAPERS AND BALSAMICO ONIONS</i>	12
PANZANELLA PUGLIESE; SALADE VAN BROOD MET CITROEN, TOMATEN, TUINKRUIDEN, OLIJVEN, UI EN BLEEKSELDERIJ <i>BREADSALAD WITH LEMON, TOMATOES, HERBS, OLIVES, ONION AND SEDANO</i>	8.5
BUFFELMOZZARELLA GESERVEERD OP PANZANELLA PUGLIESE <i>BUFFALO MOZZARELLA SERVED ON PANZANELLA PUGLIESE</i>	12
POLLO TONNATO; DUNGESNEDEN KIP MET TONIJN-KAPPERTJESS AUS, AARDAPPELSALADE, ZONGEDROOGDE TOMAATJES EN PANE CARASAU <i>THIN SLICES OF CHICKEN DRESSED WITH TUNA-CAPERS SAUCE, POTATO SALAD, SUN DRIED TOMATOES AND PANE CARASAU</i>	15
PARMAHAM VAN 36 MND. GERIJPTE HAM MET MELOEN, RUCOLA EN PANE CARASAU <i>PARMA HAM MATURED FOR 36 MONTHS SERVED WITH MELON, ROCKET AND PANE CARASAU</i>	15
CARPACCIO VAN BLACK ANGUSRUND MET TRUFFELDRESSING, PARMEZAANSE KAAS, RUCOLA, PITTENMIX EN PANE CARASAU <i>CARPACCIO OF BLACK ANGUSBEEF WITH TRUFFLE DRESSING, PARMESAN CHEESE, ROCKET, SEEDS AND PANE CARESAU</i> EXTRA VERSE TRUFFEL / FRESH TRUFFLE 3.5	16
PATE VAN GEVOGELTE, HUISGEMAAKT, MET SINAASAPPEL, INGELEGDE RODE KOOL, TOAST EN ACETO BALSAMICO <i>HOMEMADE PATE OF POULTRY SERVED WITH ORANGE, PICKLED RED CABBAGE, TOAST AND BALSAMICO VINEGAR</i>	12

C A L D I / H O T S T A R T E R S

ARANCINA SICILIANA; HUISGEMAAKTE BOL VAN RISOTTO MET SAFFRAAN EN SINAASAPPEL, GEPANEERD EN GEFRITUURD, MET EEN HART VAN MOZZARELLA, PECORINO EN ZWARTE PEPER IN GEKRUIDE TOMATENS AUS <i>RISOTTO BALL WITH SAFFRON AND ORANGE, BREADED AND FRIED, STUFFED WITH MOZZARELLA, PECORINO AND BLACK PEPPER AND SERVED IN SPICED TOMATO SAUCE</i>	11
VEGABALLETJES (5), HUISGEMAAKT, VAN AUBERGINE, QUINOA EN PARMEZAANSE KAAS IN GEKRUIDE TOMATENS AUS <i>HOMEMADE BALLS OF EGGPLANT, QUINOA AND PARMESAN CHEESE SERVED IN SPICED TOMATO SAUCE</i>	10
RUNDERBALLETJES (5), HUISGEMAAKT IN GEKRUIDE TOMATENS AUS <i>MEATBALLS (5), HOMEMADE AND SERVED IN SPICED TOMATO SAUCE</i>	10
BUIKSPEK VAN DE BBQ MET GEBRANDE PAPRIKACRÈME, CANNELINI-BOONTJES EN BALSAMICO-UITJES <i>PORK BELLY FROM THE BBQ SERVED WITH PAPRIKA CRÈME, CANNELINI BEANS AND BALSAMICO ONIONS</i>	14
KALFSBITTERBALLEN, HUISGEMAAKT, MET TRUFFELDIP <i>FRIED BALLS OF VEAL, HOMEMADE, SERVED WITH TRUFFLE SAUCE</i>	10

DAL MARE / STARTERS WITH FISH AND SEAFOOD

- ZALM, LICHT GEROOKT EN ZALMBONBON MET INGELEGDE GROENTE, AVOCADO, DILLES AU EN PANE CARASAU** 15
SALMON, SMOKED AND MOUSSE WITH PICKLED VEGETABLES, AVOCADO, DILL SAUCE AND PANE CARASAU
- HALF DOZIJN OESTERS, FINE DE CLAIRES, MET ZWARTE PEPPER, CITROEN EN FRAMBOZEN-VINAIGRETTE** 18
OYSTERS (6), FINE DE CLAIRES, WITH BLACK PEPPER, LEMON AND RASPBERRY VINEGAR
OESTER PER STUK / 1 OYSTER 3.5
- COQUILLES MET CRÈME VAN WORTEL, VANILLE EN STERANIJS, GESERVEERD MET SPINAZIE EN HAZELNOOT** 14
SCALLOPS SERVED WITH CRÈME OF CARROT, VANILLA AND ANICE AND SERVED WITH SPINACH AND HAZELNUT
- GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE MET EEN PIKANT PEPERTJE EN PLATTE PETERSELIE, GESERVEERD MET FOCACCIA** 15
PRAWNS IN GARLIC OIL WITH CHILI AND PARSLEY, SERVED WITH FOCACCIA
- PIJLSTAARTINKTVISJES VAN DE BBQ MET CITROEN EN INGELEGDE WORTEL** 15
CUTTLE-FISHES WITH LEMON EN PICKLED CARROT
- GEFRITUURDE MOSSELEN MET KNOFLOOKSAUS EN CITROEN** 10
FRIED MUSSELS SERVED WITH GARLIC SAUCE AND LEMON
- GEFRITUURDE INKTVISRINGEN MET KNOFLOOKSAUS EN CITROEN** 14
FRIED SQUID RINGS SERVED WITH GARLIC SAUCE AND LEMON
- BITTERBALLEN VAN KREEFT (5), HUISGEMAAKT, MET GROENE KRUIDENSAUS** 10
FRIED BALLS OF LOBSTER (5), HOMEMADE, SERVED WITH GREEN HERB SAUCE
- BITTERBALLEN VAN GARNALEN (5), HUISGEMAAKT, MET WHISKEY-COCKTAILSAUS** 10
FRIED BALLS OF SHRIMPS (5), HOMEMADE, SERVED WITH WHISKEY-COCKTAIL SAUCE

SUL LEGNO / FOOD ON WOOD

ENJOY A GENEROUS SELECTION OF COLD SERVED ANTIPASTI

- VEGETARIANA** 19
BUFFELMOZZARELLA MET PESTO, PANZANELLA-BROODSALADE, OLIJVEN, SCHAPENKAAS, GORGONZOLA, BALSAMICO-UITJES, GEROOKTE RODE BIET MET GEITENKAASCRÈME EN ROZEMARIJNDRESSING, BOSPADDENSTOELEN MET TOMAAT, INGELEGDE GROENTE EN EEN BRUSCHETTA MET TOMAAT
BUFALO MOZZARELLA WITH PESTO, PANZANELLA-BREADSALAD, OLIVES, SHEEP CHEESE, GORGONZOLA, BALSAMICO-ONIONS, SMOKED BEETROOT WITH GOAT CHEESE CREAM AND ROSEMARY DRESSING, MUSHROOMS WITH TOMATOES, PICKLED VEGETABLES AND ONE BRUSCHETTA WITH TOMATOES
- SALUMI E FORMAGGI** 19
BUFFELMOZZARELLA MET NDUJA, PANZANELLA-BROODSALADE, PARMHAM, SALAMI NAPOLITANA, COPPA DI PARMA, PATÉ VAN GEVOGELTE, SCHAPENKAAS, GORGONZOLA, BALSAMICO-UITJES, OLIJVEN, INGELEGDE GROENTE EN EEN BRUSCHETTA MET NDUJA
BUFALO MOZZARELLA WITH NDUJA, PANZANELLA-BREADSALAD, PARMHAM, SALAMI NAPOLITANA, COPPA DI PARMA, PATÉ OF POULTRY, SHEEP CHEESE, GORGONZOLA, BALSAMICO ONIONS, OLIVES, PICKLED VEGETABLES AND ONE BRUSCHETTA WITH NDUJA
- SALUMI E PESCE** 19
BUFFELMOZZARELLA MET NDUJA, PANZANELLA-BROODSALADE, PARMHAM, SALAMI NAPOLITANA, COPPA DI PARMA, LICHT GEROOKTE ZALM, 1 OESTER, ANSJOVIS, BALSAMICO-UITJES, OLIJVEN, INGELEGDE GROENTE EN EEN BRUSCHETTA MET KABELJAUWLEVER EN CITROENRASP
BUFALO MOZZARELLA WITH NDUJA, PANZANELLA-BREADSALAD, PARMHAM, SALAMI NAPOLITANA, COPPA DI PARMA, SMOKED SALMON, 1 OYSTER, ANCHOVY, BALSAMICO ONIONS, OLIVES, PICKLED VEGETABLES AND ONE BRUSCHETTA WITH LIVER OF COD
- PESCE E FRUTTI DI MARE** 26
OESTER, GARNALEN MET COCKTAILSAUS, LICHT GEROOKTE ZALM, VISSALADE, ANSJOVIS, BALSAMICO-UITJES, OLIJVEN, INGELEGDE GROENTE EN EEN BRUSCHETTA MET KABELJAUWLEVER EN CITROENRASP
OYSTER, SHRIMPS WITH COCKTAIL SAUCE, SMOKED SALMON, PICKLED FISH AND SEAFOOD, ANCHOVY, BALSAMICO ONIONS, OLIVES, PICKLED VEGETABLES AND ONE BRUSCHETTA WITH LIVER OF COD