

# Vegetariani

## VEGETARISCHE GERECHTEN/ VEGETARIAN DISHES

ALLERGIE OF DIEETWENS? LAAT DIT ALTIJD WETEN AAN UW GASTVROUW / HEER  
TAGLIATELLE, SPAGHETTI EN ORECCHIETTE KAN VERVANGEN WORDEN DOOR GLUTENVRIJE PASTA.  
ONDANKS ONZE AANDACHT, KUNNEN ALLE GERECHTEN SPOREN BEVATTEN VAN ALLERGENEN

<b>BRUSCHETTA VAN HUISGEBAKKEN BROOD MET TOMAAT, KNOFLOOK EN OREGANO, PER STUK</b> <i>BRUSCHETTA OF HOMEBAKED BREAD WITH TOMATOES, GARLIC AND OREGANO, ONE PIECE</i>	<b>3</b>
<b>TARTAAR VAN GEROOKTE RODE BIET MET GEITENKAAS, WITLOF, APPEL, KAPPERTJES EN BALSAMICO-UITJES</b> <i>TARTAR OF SMOKED BEETROOT WITH GOAT CHEESE, CHICORY, APPLE, CAPERS AND BALSAMICO ONIONS</i>	<b>10</b>
<b>BUFFELMOZZARELLA MET POMPOEN-APPEL-SALIE CRÈME, KRUIJ VAN KAPPERTJES EN PANE CARASAU</b> <i>UFFALO MOZZARELLA SERVED WITH AN CRÈME OF PUMPKIN-APPLE-SAGE, CRUMBLE OF CAPERS EN PANE CARASAU</i>	<b>13</b>
<b>ARANCINA SICILIANA; HUISGEMAAKTE BOL VAN RISOTTO MET SAFFRAAN EN SINAASAPPEL, GEPANEERD EN GEFRITUURD, MET EEN HART VAN MOZZARELLA, PECORINO EN ZWARTE PEPPER IN GEKRUIDE TOMATENS AUS</b> <i>RISOTTO BALL WITH SAFFRON AND ORANGE, BREADED AND FRIED, STUFFED WITH MOZZARELLA, PECORINO AND BLACK PEPPER AND SERVED IN SPICED TOMATO SAUCE</i>	<b>11</b>
<b>VEGABALLETJES (5); SPECIALITEIT VAN RAFFAELE, IN GEKRUIDE TOMATENS AUS</b> <i>HOMEMADE VEGETARIAN BALLS SERVED IN SPICED TOMATO SAUCE</i>	<b>10</b>
<b>ANTIPASTI VEGETARIANA</b>	<b>19 p.p.</b>
<b>BUFFELMOZZARELLA MET POMPOEN, OLIJVEN, SCHAPENKAAS, TALEGGIO, SALADE VAN GORGONZOLA- RUCOLA-PEER, BALSAMICO-UITJES, GEROOKTE RODE BIET MET GEITENKAASCRÈME, BONENSALADE, INGELEGDE GROENTE EN EEN BRUSCHETTA MET TOMAAT</b> <i>BUFALO MOZZARELLA WITH PUMPKIN, OLIVES, SHEEP CHEESE, TALEGGIO CHEESE, SALAD OF GORGONZOLA-ROCKET-PEAR, BALSAMICO-ONIONS, SMOKED BEETROOT WITH GOAT CHEESE CREAM, SALAD OF BEANS, PICKLED VEGETABLES AND ONE BRUSCHETTA WITH TOMATOES</i>	
<hr/>	
<b>PIZZA MARGHERITA</b>	<b>12</b>
<b>FIOR DI LATTE MOZZARELLA, TOMATENS AUS, BASILICUM EN OREGANO ( VEGAN? DAN LATEN WIJ DE KAAS WEG)</b> <i>FIOR DI LATTE MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, BASIL AND OREGANO (VEGAN? THEN WE SKIP THE CHEESE)</i>	
<b>PIZZA VEGETARIANA</b>	<b>17</b>
<b>FIOR DI LATTE MOZZARELLA, TOMATENS AUS, SEIZOENSGROENTE, BOSPADDENSTOELEN, UI, OLIJVEN, RUCOLA EN GEROOSTERDE WALNOTEN EN OREGANO ( VEGAN? DAN LATEN WIJ DE KAAS WEG)</b> <i>FIOR DI LATTE MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, SEASONAL VEGETABLES, MUSHROOMS, ONION, OLIVES, ROCKET AND ROASTED WALNUTS (VEGAN? THEN WE SKIP THE CHEESE)</i>	
<b>PIZZA TARTUFO</b>	<b>19</b>
<b>FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CRÈME VAN TALEGGIO-KAAS, SPIEGELEI, TRUFFELDRESSING, PARMEZAANSE KAAS EN OREGANO</b> <i>FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CRÈME OF TALEGGIO-CHEESE, FRIED EGG, TRUFFLE DRESSING, PARMESAN CHEESE AND OREGANO</i>	
<b>RISOTTO AI FUNCHI</b>	<b>18</b>
<b>RISOTTO MET BOSPADDENSTOELEN, SJALOTTEN, TIJM, MASCARPONE, PARMEZAANSE KAAS EN GEROOSTERDE AMANDELEN (GLUTENARM)</b> <i>RISOTTO WITH MUSHROOMS, SHALLOTS, THYME, MASCARPONE, PARMESAN CHEESE AND ROASTED ALMONDS</i>	
<b>ORECCHIETTE BARESE AL RAGU VEGETARIANA</b>	<b>19</b>
<b>TYPISCHE PASTA UIT BARI OVERGOTEN MET EEN AUTHENTIEKE SAUS VAN PROTEÏNE-RIJKE VLEESVERVANGER, TOMAAT EN MEDITERRANE KRUIDEN, BESTROOID MET PARMEZAANSE KAAS</b> <i>PASTA FROM BARI, TOPPED WITH AN AUTHENTIC SAUCE OF PROTEIN RICH MEAT REPLACEMENT, TOMATO AN MEDITERRANEAN HERBS, SPRINKLED WITH PARMESAN CHEESE</i>	
<b>RAVIOLI</b>	<b>18</b>
<b>PASTAKUSSENS GEVULD MET RICOTTA SARDA EN SPINAZIE, OVERGOTEN MET GORGONZOLA-ROOMSAUS EN BESTROOID MET GEROOSTERDE WALNOTEN</b> <i>PASTA STUFFED WITH RICOTTA SARDA AND SPINACH, TOPPED WITH CREAMY GORGONZOLA SAUCE AND ROASTED WALNUTS</i>	
<b>LASAGNA</b>	<b>19</b>
<b>PASTALAAGJES MET SEIZOENSGROENTEN, GEKRUIDE TOMATENS AUS, RICOTTA EN PARMEZAANSE KAAS</b> <i>PASTA LAYERS WITH SEASONAL VEGETABLES, SPICED TOMATO SAUCE, RICOTTA AND PARMESAN CHEESE</i>	
<b>TAGLIATELLE TARTUFO</b>	<b>20</b>
<b>LINTPASTA MET ROMIGE TRUFFELSAUS, TIJM, BRANDY EN PARMEZAANSE KAAS</b> <i>PASTA WITH CREAMY TRUFFLE SAUCE, THYME, BRANDY AND PARMESAN CHEESE</i>	
<b>ASSAGGI DI PASTA VEGETARIANI</b>	<b>23</b>
<b>PROEVERIJ VAN ORECCHIETTE, RAVIOLI EN LASAGNE, ZOALS HIERBOVEN STAAT BESCHREVEN</b> <i>TASTING OF ORECCHIETTE , RAVIOLI AND LASAGNA, AS DESCRIBED ABOVE</i>	