

Antipasti

SFIZI / APPETIZERS

BRUSCHETTA VAN HUISGEBAKKEN BROOD MET TOMAAT, KNOFLOOK EN OREGANO, PER STUK <i>BRUSCHETTA OF HOMEBAKED BREAD WITH TOMATOES, GARLIC AND OREGANO, ONE PIECE</i>	3.5
BRUSCHETTA VAN HUISGEBAKKEN BROOD MET ZALM, KOMKOMMER EN DILLE, PER STUK <i>BRUSCHETTA OF HOMEBAKED BREAD WITH TOMATOES, GARLIC AND OREGANO, ONE PIECE</i>	5
AMUSESOEP GEMAAKT VAN SALLANDSE ASPERGES <i>APPETIZER SOUP OF LOCAL ASPARAGUS</i>	3.5
FOCACCIA BARESE, HUISGEMAAKT VAN ONS MOEDERDEEG, MET TOMAAT, OLIJVEN, KNOFLOOK EN OREGANO <i>FOCACCIA, BARESE, HOMEBAKED OF MOTHERDOUGH, WITH TOMATO, OLIVES, GARLIC AND OREGANO</i>	7
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

FREDDI / COLD STARTERS

TARTAAR VAN GEROOKTE RODE BIET MET GEITENKAAS, WITLOF, APPEL, KAPPERTJES EN BALSAMICO-UITJES <i>TARTAR OF SMOKED BEETROOT WITH GOAT CHEESE, CHICORY, APPLE, CAPERS AND BALSAMICO ONIONS</i>	11
BURRATA MET SALLANDSE ASPERGES, GEMARINEERDE TOMAATJES, PESTO EN PANE CARASAU <i>BURRATA SERVED WITH LOCAL ASPARAGUS, MARINATED TOMATOES, PESTO AND PANE CARASAU</i>	15
GEMARINEERDE EN GEGRILDE AUBERGINE, SPREAD VAN KIKKERERWTEN, KNOFLOOK EN INGELEGDE CITROEN, GEFRITUURDE KAPPERTJES, GEPEKELDE UI, BLADPETERSELIE EN PANE CARASAU (vegan) <i>MARINATED AND GRILLED EGGPLANT, SPREAD MADE OF CHICKPEAS WITH GARLIC AND PICKLED LEMON, FRIED CAPERS, PICKLED ONION, PARSLEY AND PANE CARASAU (vegan)</i>	15
PARMAHAM VAN 36 MND. GERIJPTEN HAM MET MELOEN, RUCOLA EN PANE CARASAU <i>PARMA HAM MATURED FOR 36 MONTHS SERVED WITH MELON, ROCKET AND PANE CARASAU</i>	16
CARPACCIO VAN BLACK ANGUSRUND MET GROENE KRUIDENDRESSING, PARMEZAANSE KAAS, RUCOLA, PITTENMIX EN PANE CARASAU <i>CARPACCIO OF BLACK ANGUSBEEF WITH VINEGAR OF GREEN HERBS, PARMESAN CHEESE, ROCKET, SEEDS AND PANE CARESAU</i>	18
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>	14

CALDI / HOT STARTERS

ARANCINA SICILIANA; HUISGEMAAKTE BOL VAN RISOTTO MET SAFFRAAN EN SINAASAPPEL, GEPANEERD EN GEFRITUURD, MET EEN HART VAN MOZZARELLA, PECORINO EN ZWARTE PEPER IN GEKRUIDE TOMATENSAUS <i>RISOTTO BALL WITH SAFFRON AND ORANGE, BREADED AND FRIED, STUFFED WITH MOZZARELLA, PECORINO AND BLACK PEPPER AND SERVED IN SPICED TOMATO SAUCE</i>	12
VEGABALLETJES (5), SPECIALITEIT VAN RAFFAELE, IN GEKRUIDE TOMATENSAUS <i>HOMEMADE VEGETARIAN BALLS SERVED IN SPICED TOMATO SAUCE</i>	11
RUNDERBALLETJES (5), HUISGEMAAKT IN GEKRUIDE TOMATENSAUS <i>MEATBALLS (5), HOMEMADE AND SERVED IN SPICED TOMATO SAUCE</i>	11
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>	15

Antipasti

DAL MARE / STARTERS WITH FISH AND SEAFOOD

HALF DOZIJN OESTERS, FINE DE CLAIRES, MET ZWARTE PEPER, CITROEN EN FRAMBOZEN-VINAIGRETTE	18
<i>OYSTERS (6), FINE DE CLAIRES, WITH BLACK PEPPER, LEMON AND RASPBERRY VINEGAR OESTER PER STUK / 1 OYSTER 3.5</i>	
ZEETRIO: GARNALEN MET COCKTAILSAUS + VISSALADE MET ASPERGES + GEROOKTE ZALM MET DILLEDRESSING	17
<i>TRIO OF: SHRIMPS WITH COCKTAIL SAUCE + FISH SALAD WITH ASPARAGUS + SMOKED SALMON WITH DILL DRESSING</i>	
GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE MET EEN PIKANT PEPERTJE EN PLATTE PETERSELIE, GESERVEERD MET FOCACCIA	16
<i>PRAWNS IN GARLIC OIL WITH CHILI AND PARSLEY, SERVED WITH FOCACCIA</i>	
PIJLSTAARTINKTVISJES VAN DE BBQ MET CITROEN EN INGELEGDE GROENTE	16
<i>CUTTLE-FISHES WITH LEMON AND PICKLED VEGETABLES</i>	
GEFRITUURDE MOSSELEN MET KNOFLOOKSAUS EN CITROEN	12
<i>FRIED MUSSELS SERVED WITH GARLIC SAUCE AND LEMON</i>	
GEFRITUURDE INKTVISRINGEN MET KNOFLOOKSAUS EN CITROEN	15
<i>FRIED SQUID RINGS SERVED WITH GARLIC SAUCE AND LEMON</i>	
BITTERBALLEN VAN KREEFT (5), HUISGEMAAKT, MET GROENE KRUIDENSAUS	11
<i>FRIED BALLS OF LOBSTER (5), HOMEMADE, SERVED WITH GREEN HERB SAUCE</i>	
BITTERBALLEN VAN GARNALEN (5), HUISGEMAAKT, MET WHISKEY-COCKTAILSAUS	11
<i>FRIED BALLS OF SHRIMPS (5), HOMEMADE, SERVED WITH WHISKEY-COCKTAIL SAUCE</i>	

COMBINAZIONI DI ANTIPASTI FREDDI /

SELECTION OF COLD SERVED ANTIPASTI

ideaal om te delen met twee. lekker met extra plukbrood of focaccia erbij

VEGETARIANA 23

BURRATA MET ASPERGE|TOMAAT| PESTO, OLIJVEN, SCHAPENKAAS, TALEGGIO, SALADE VAN GORGONZOLA-RUCOLA-PEER, BALSAMICO-UITJES, GEROOKTE RODE BIET MET GEITENKAASCRÈME, SPREAD VAN KIKKERERWTEN MET GEGRILDE AUBERGINE, INGELEGDE GROENTE EN SALADE VAN CANNELINIBOONTJES

BURRATA WITH PUMPKIN, OLIVES, SHEEP CHEESE, TALEGGIO CHEESE, SALAD OF GORGONZOLA-ROCKET-PEAR, BALSAMICO-ONIONS, SMOKED BEETROOT WITH GOAT CHEESE CREAM, SPREAD OF CHICKPEAS WITH GRILLED EGGPLANT, PICKLED VEGETABLES AND SALAD OF BEANS

SALUMI E FORMAGGI 23

BURRATA MET NDUJA, SALADE VAN GORGONZOLA-PEER-RUCOLA, PARMHAM, SALAMI NAPOLITANA, HUISGEMAAKTE CAPICOLLO, PATÉ VAN GEVOGELTE, SCHAPENKAAS, TALEGGIO, BALSAMICO-UITJES, OLIJVEN, INGELEGDE GROENTE EN SALADE VAN CANNELINIBOONTJES

BURRATA WITH NDUJA, SALAD OF GORGONZOLA-ROCKET-PEAR, PARMHAM, SALAMI NAPOLITANA, HOMEMADE CAPICOLLO, PATÉ OF POULTRY, SHEEP CHEESE, TALEGGIO, BALSAMICO ONIONS, OLIVES, PICKLED VEGETABLES AND SALAD OF BEANS