

Antipasti

SFIZI / APPETIZERS

BRUSCHETTA VAN HUISGEBAKKEN BROOD MET TOMAAT, KNOFLOOK EN OREGANO, PER STUK	4
<i>BRUSCHETTA OF HOMEBAKED BREAD WITH TOMATOES, GARLIC AND OREGANO, ONE PIECE</i>	
BRUSCHETTA VAN HUISGEBAKKEN BROOD MET ZALM, KOMKOMMER EN DILLE, PER STUK	5
<i>BRUSCHETTA OF HOMEBAKED BREAD WITH TOMATOES, GARLIC AND OREGANO, ONE PIECE</i>	
AMUSE-SOEPJE "VAN DE DAG", GESERVEERD IN EEN DRINKGLAS	4
<i>SOUP OFF THE DAY SERVED IN AN APPETIZER GLASS</i>	
FOCACCIA BARESE, HUISGEMAAKT VAN ONS MOEDERDEEG, MET TOMAAT, OLIJVEN, KNOFLOOK EN OREGANO	7
<i>FOCACCIA, BARESE, HOMEBAKED OF MOTHERDOUGH, WITH TOMATO, OLIVES, GARLIC AND OREGANO</i>	
PLUKBROOD OM TE DELEN MET GEZOUTEN ROOMBOTER, KRUIDENBOTER EN KNOFLOOKSAUS	8
<i>BREAD TO SHARE WITH SALTED BUTTER, OLIVE OIL EXTRA VERGINE AND GARLIC SAUCE</i>	

FREDDI / COLD STARTERS

TARTAAR VAN GEROOKTE RODE BIET MET GEITENKAAS, WITLOF, APPEL, KAPPERTJES EN BALSAMICO-UITJES	14
<i>TARTAR OF SMOKED BEETROOT WITH GOAT CHEESE, CHICORY, APPLE, CAPERS AND BALSAMICO ONIONS</i>	
BURRATA, GEMARINEERDE TOMAATJES, PESTO EN PANE CARASAU	15
<i>BURRATA SERVED WITH MARINATED TOMATOES, PESTO AND PANE CARASAU</i>	
BURRATA EN PARMHAM (MIN. 36 MND. GERIJPT) MET GEROOSTERDE DRUIVEN, ACETO BALSAMICO, KRUIJ VAN PISTACHE EN PANE CARESAU	19
<i>BURRATA AND PARMA HAM MATURED FOR 36 MONTHS SERVED WITH ROASTED GRAPES, ACETO BALSAMICO, A CRUMBLE OF PISTACHIO AND PANE CARASAU</i>	
CARPACCIO VAN BLACK ANGUSRUND MET GROENE KRUIDENDRESSING, PARMEZAANSE KAAS, RUCOLA, PITTENMIX EN PANE CARASAU	18
<i>CARPACCIO OF BLACK ANGUSBEEF WITH VINEGAR OF GREEN HERBS, PARMESAN CHEESE, ROCKET, SEEDS AND PANE CARESAU</i>	
PATE VAN GEVOGELTE, HUISGEMAAKT, MET SINAASAPPEL, INGELEGDE RODE KOOL, TOAST EN ACETO BALSAMICO	15
<i>HOMEMADE PATE OF POULTRY SERVED WITH ORANGE, PICKLED RED CABBAGE, TOAST AND BALSAMICO VINEGAR</i>	

CALDI / HOT STARTERS

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 AUSS	13
<i>RISOTTO BALL WITH SAFFRON AND ORANGE, BREADED AND FRIED, STUFFED WITH MOZZARELLA, PECORINO AND BLACK PEPPER AND SERVED IN SPICED TOMATO SAUCE</i>	
VEGABALLETJES (5), SPECIALITEIT VAN RAFFAELE, IN GEKRUIDE TOMATENS AUSS, GESERVEERD MET FOCACCIA	14
<i>HOMEMADE VEGETARIAN BALLS SERVED IN SPICED TOMATO SAUCE, SERVED WITH FOCACCIA</i>	
RUNDEBALLETTJES (5), HUISGEMAAKT IN GEKRUIDE TOMATENS AUSS, GESERVEERD MET FOCACCIA	14
<i>MEATBALLS (5), HOMEMADE AND SERVED IN SPICED TOMATO SAUCE, SERVED WITH FOCACCIA</i>	
BUIKSPEK VAN DE BBQ, GELAKT MET NDUJA-GLAZUUR, MET BALSAMICO-UITJES EN CRISPY KNOFLOOK	15
<i>PORKBELLY GRILLED ON THE BBQ, LACQUERED WITH NDUJA GLAZE, SERVED WITH BALSAMICO-ONIONS AND CRISPY GARLIC</i>	

Antipasti

DAL MARE / STARTERS WITH FISH AND SEAFOOD

HALF DOZIEN OESTERS, FINE DE CLAIRES, MET ZWARTE PEPPER, 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>	
GARNALECOCKTAIL MET WHISKYCOCKTAILSAUS EN PANE CARASAU	16
<i>COCKTAIL OF SHRIMPS WITH WHISKYCOCKTAIL SAUCE AND PANE CARASAU</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>	
GEFRITUURDE MOSSELEN MET KNOFLOOKMAYO EN CITROEN	13
<i>FRIED MUSSELS SERVED IN CONO WITH GARLIC MAYONNAISE AND LEMON WEDGES</i>	
GEFRITUURDE INKTVISRINGEN MET KNOFLOOKMAYO EN CITROEN	16
<i>FRIED SQUID RINGS SERVED IN CONO WITH GARLIC MAYONNAISE AND LEMON WEDGES</i>	
BITTERBALLEN VAN KREEFT (5), HUISGEMAAKT, MET GROENE KRUIDENSAUS	12
<i>FRIED BALLS OF LOBSTER (5), HOMEMADE, SERVED WITH GREEN HERB SAUCE</i>	
BITTERBALLEN VAN GARNALEN (5), HUISGEMAAKT, MET WHISKEY-COCKTAILSAUS	12
<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 om hierbij plukbrood of focaccia te bestellen.

VEGETARIANA 26

BURRATA MET TOMAAT EN PESTO, OLIJVEN, SCHAPENKAAS, TALEGGIO, SALADE VAN GORGONZOLA-RUCOLA-PEER, BALSAMICO-UITJES, GEROOKTE RODE BIET MET GEITENKAAS, 2 BRUSCHETTE MET TOMAAT/KNOFLOOK/OREGANO, INGELEGDE GROENTE, CANNELINIBOONTJES EN PANE CARASAU

BURRATA WITH TOMATO AND PESTO, OLIVES, SHEEP CHEESE, TALEGGIO CHEESE, SALAD OF GORGONZOLA-ROCKET-PEAR, BALSAMICO-ONIONS, SMOKED BEETROOT WITH GOAT CHEESE, 2 BRUSCHETTE WITH TOMATO/GARLIC/OREGANO, PICKLED VEGETABLES, BEANS AND PANE CARASAU

SALUMI E FORMAGGI 26

BURRATA MET NDUJA, SALADE VAN GORGONZOLA-PEER-RUCOLA, PARMAM, SALAMI, MORTADELLA D.O.P. DI BOLOGNA, CAPICOLLO, PATÉ VAN GEVOGELTE, SCHAPENKAAS, TALEGGIO, BALSAMICO-UITJES, OLIJVEN, INGELEGDE GROENTE EN PANE CARASAU

BURRATA WITH NDUJA, SALAD OF GORGONZOLA-ROCKET-PEAR, PARMAM, SALAMI, MORTADELLA D.O.P. DI BOLOGNA, CAPICOLLO, PATÉ OF POULTRY, SHEEP CHEESE, TALEGGIO, BALSAMICO ONIONS, OLIVES, PICKLED VEGETABLES AND PANE CARASAU

DEL MARE 26

GARNALEN MET WHISKYCOCKTAILSAUS, HUISGEMAAKTE VISSALADE, GEROOKTE ZALM MET DILLEDRESSING, OLIJVEN, INGELEGDE GROENTE, CANNELINIBOONTJES EN PANE CARASAU

SHRIMPS WITH WHISKYCOCKTAIL SAUCE, HOMEMADE FISH SALAD, SMOKED SALMON WITH DILL DRESSING, OLIVES, PICKLED VEGETABLES, BEANS AND PANE CARASAU