

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 SALMON, CUCUMBER AND DILL, ONE PIECE</i>	
BRUSCHETTA VAN HUISGEBAKKEN BROOD MET HUISGEMAAKTE PATE VAN GEVOGELTE	5
<i>BRUSCHETTA OF HOME BAKED BREAD WITH HOME MADE POULTRY PATE</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, MIERIKSWORTEL, APPEL, KAPPERTJES EN BALSAMICO-UITJES	15
<i>TARTAR OF SMOKED BEETROOT WITH GOAT CHEESE, BRUSCHETTA OF HOME BAKED BREAD WITH HORSERADISH, 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, KRUIJN VAN PISTACHE EN PANE CARASAU	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 CARASAU</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>	
VITELLO TONNATO; FREGOLA, = KLEIN PASTATYPE UIT SARDINIË, GEROLD IN DUN GESNEDEN KALFSVLEES MET TONIJNMAYONAISE, KAPPERTJES EN PANE CARASAU	18
<i>VITELLO TONNATO; FREGOLA, = SMALL TYPE OF PASTA FROM SARDINIA, ROLLED IN THIN SLICES OF VEAL WITH TUNA SAUCE, KAPERS AND PANE CARASAU</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	14
<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>	
RUNDERBALLETJES (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 DOZIJN OESTERS, FINE DE CLAIRES, MET ZWARTE PEPER, CITROEN EN FRAMBOZEN-VINAIGRETTE** 18
OYSTERS (6), FINE DE CLAIRES, WITH BLACK PEPPER, LEMON AND RASPBERRY VINEGAR
OESTER PER STUK / 1 OYSTER 3.5
- MAKREEL GEROLD IN WIJNBLAD MET UIENCONFIJT, GEROOKTE BIET, KAPPER-APPELTJES EN GEROOSTERDE DRUIF** 16
MACKEREL ROLLED IN WINE LEAF WITH ONION CONFIT, SMOKED BEETROOT, KAPER-APPLES AND ROASTED GRAPES
- GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE MET EEN PIKANT PEPERTJE EN PLATTE PETERSELIE, GESERVEERD MET FOCACCIA** 16
PRAWNS IN GARLIC OIL WITH CHILI AND PARSLEY, SERVED WITH FOCACCIA
- GEFRITUURDE MOSSELEN MET KAPPERTJESMAYO EN CITROEN** 14
FRIED MUSSELS SERVED IN CONO WITH GARLIC MAYONNAISE AND LEMON WEDGES
- GEFRITUURDE INKTVISRINGEN MET KAPPERTJESMAYO EN CITROEN** 16
FRIED SQUID RINGS SERVED IN CONO WITH GARLIC MAYONNAISE AND LEMON WEDGES
- BITTERBALLEN VAN KREEFT (5), HUISGEMAAKT, MET GROENE KRUIDENSAUS** 12
FRIED BALLS OF LOBSTER (5), HOMEMADE, SERVED WITH GREEN HERB SAUCE
- BITTERBALLEN VAN GARNALEN (5), HUISGEMAAKT, MET WHISKEY-COCKTAILSAUS** 12
FRIED BALLS OF SHRIMPS (5), HOMEMADE, SERVED WITH WHISKEY-COCKTAIL SAUCE

COMBINAZIONI DI ANTIPASTI FREDDI / SELECTION OF COLD SERVED ANTIPASTI

Ideaal om te delen met twee. lekker om hierbij plukbrood of focaccia te bestellen.

- VEGETARIANA** 27
- BURRATA MET TOMAAT EN PESTO, OLIJVEN, KAZEN: PECORINO, PROVOLONE, 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, PROVOLONE 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** 27
- BURRATA MET NDUJA, SALADE VAN GORGONZOLA-PEER-RUCOLA, PARMAMAM, SALAMI, MORTADELLA D.O.P. DI BOLOGNA, CAPICOLLO, PATÉ VAN GEVOGELTE, KAZEN: PECORINO, PROVOLONE, TALEGGIO, BALSAMICO-UITJES, OLIJVEN, INGELEGDE GROENTE EN PANE CARASAU**
BURRATA WITH NDUJA, SALAD OF GORGONZOLA-ROCKET-PEAR, PARMAMAM, SALAMI, MORTADELLA D.O.P. DI BOLOGNA, CAPICOLLO, PATÉ OF POULTRY, SHEEP CHEESE, PROVOLONE CHEESE, TALEGGIO CHEESE, BALSAMICO ONIONS, OLIVES, PICKLED VEGETABLES AND PANE CARASAU
- DEL MARE** 27
- MAKREEL GEROLD IN WIJNBLAD MET UIENCONFIJT, 2 OESTERS, KNOFLOOKGARNALEN, GEROOKTE ZALM MET DILLEDRESSING, OLIJVEN, INGELEGDE GROENTE, CANNELINIBOONTJES EN PANE CARASAU**
MACKEREL ROLLED IN WINE LEAF WITH ONION CONFIT, 2 OYSTERS, SHRIMPS WITH GARLIC, SMOKED SALMON WITH DILL DRESSING, OLIVES, PICKLED VEGETABLES, BEANS AND PANE CARASAU