

# Antipasti

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

<b>BRUSCHETTA VAN HUISGEBAKKEN BROOD MET TOMAAT, KNOFLOOK EN OREGANO, PER STUK</b>	4
<i>BRUSCHETTA OF HOMEBAKED BREAD WITH TOMATOES, GARLIC AND OREGANO, ONE PIECE</i>	
<b>BRUSCHETTA VAN HUISGEBAKKEN BROOD MET ZALM, KOMKOMMER EN DILLE, PER STUK</b>	5
<i>BRUSCHETTA OF HOMEBAKED BREAD WITH SALMON, CUCUMBER AND DILL, ONE PIECE</i>	
<b>BRUSCHETTA VAN HUISGEBAKKEN BROOD MET HUISGEMAAKTE PATE VAN GEVOGELTE</b>	5
<i>BRUSCHETTA OF HOME BAKED BREAD WITH HOME MADE POULTRY PATE</i>	
<b>FOCACCIA BARESE, HUISGEMAAKT VAN ONS MOEDERDEEG, MET TOMAAT, OLIJVEN, KNOFLOOK EN OREGANO</b>	7
<i>FOCACCIA BARESE, HOMEBAKED OF MOTHERDOUGH, WITH TOMATO, OLIVES, GARLIC AND OREGANO</i>	
<b>PLUKBROOD OM TE DELEN MET GEZOUTEN ROOMBOTER, KRUIDENBOTER EN KNOFLOOKSAUS</b>	8
<i>BREAD TO SHARE WITH SALTED BUTTER, OLIVE OIL EXTRA VERGINE AND GARLIC SAUCE</i>	

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

<b>TARTAAR VAN GEROOKTE RODE BIET MET GEITENKAAS, MIERIKSWORTEL, APPEL, KAPPERTJES EN BALSAMICO-UITJES</b>	15
<i>TARTAR OF SMOKED BEETROOT WITH GOAT CHEESE, BRUSCHETTA OF HOME BAKED BREAD WITH HORSERADISH, APPLE, CAPERS AND BALSAMICO ONIONS</i>	
<b>BURRATA, GEMARINEERDE TOMAATJES, PESTO EN PANE CARASAU</b>	15
<i>BURRATA SERVED WITH MARINATED TOMATOES, PESTO AND PANE CARASAU</i>	
<b>BURRATA EN PARMHAM ( MIN. 36 MND. GERIJPT) MET GEROOSTERDE DRUIVEN, ACETO BALSAMICO, KRUIJ VAN PISTACHE EN PANE CARASAU</b>	19
<i>BURRATA AND PARMA HAM MATURED FOR 36 MONTHS SERVED WITH ROASTED GRAPES, ACETO BALSAMICO, A CRUMBLE OF PISTACHIO AND PANE CARASAU</i>	
<b>CARPACCIO VAN BLACK ANGUSRUND MET GROENE KRUIDENDRESSING, PARMEZAANSE KAAS, RUCOLA, PITTENMIX EN PANE CARASAU</b>	18
<i>CARPACCIO OF BLACK ANGUSBEEF WITH VINEGAR OF GREEN HERBS, PARMESAN CHEESE, ROCKET, SEEDS AND PANE CARASAU</i>	
<b>PATE VAN GEVOGELTE, HUISGEMAAKT, MET SINAASAPPEL, INGELEGDE RODE KOOL, TOAST EN ACETO BALSAMICO</b>	16
<i>HOMEMADE PATE OF POULTRY SERVED WITH ORANGE, PICKLED RED CABBAGE, TOAST AND BALSAMICO VINEGAR</i>	

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

<b>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</b>	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>	
<b>POMPOENSOEP MET SALIE EN APPEL, GESERVEERD MET FOCACCIA</b>	9
<i>PUMPKIN SOUP WITH SAGE AND APPLE, SERVED WITH FOCACCIA</i>	
<b>RUNDERBALLETTJES (5), HUISGEMAAKT IN GEKRUIDE TOMATENSAUS, GESERVEERD MET FOCACCIA</b>	14
<i>MEATBALLS (5), HOMEMADE AND SERVED IN SPICED TOMATO SAUCE, SERVED WITH FOCACCIA</i>	
<b>BUIKSPEK VAN DE BBQ, GELAKT MET NDUJA-GLAZUUR, MET BALSAMICO-UITJES EN CRISPY KNOFLOOK</b>	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

<b>HALF DOZIJN OESTERS, FINE DE CLAIRES, MET ZWARTE PEPPER, CITROEN EN FRAMBOZEN-VINAIGRETTE</b>	<b>18</b>
<i>OYSTERS (6), FINE DE CLAIRES, WITH BLACK PEPPER, LEMON AND RASPBERRY VINEGAR OESTER PER STUK / 1 OYSTER 3.5</i>	
<b>MAKREEL GEROLD IN WIJNBLAD MET UIENCONFIJT, GEROOKTE BIET, KAPPER-APPELTJES EN GEROOSTERDE DRUIF</b>	<b>16</b>
<i>MACKEREL ROLLED IN WINE LEAF WITH ONION CONFIT, SMOKED BEETROOT, KAPER-APPLES AND ROASTED GRAPES</i>	
<b>GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE MET EEN PIKANT PEPERTJE EN PLATTE PETERSELIE, GESERVEERD MET FOCACCIA</b>	<b>16</b>
<i>PRAWNS IN GARLIC OIL WITH CHILI AND PARSLEY, SERVED WITH FOCACCIA</i>	
<b>GEFRITUURDE MOSSELEN MET KAPPERTJESMAYO EN CITROEN</b>	<b>15</b>
<i>FRIED MUSSELS SERVED IN CONO WITH GARLIC MAYONNAISE AND LEMON WEDGES</i>	
<b>GEFRITUURDE INKTVISRINGEN MET KAPPERTJESMAYO EN CITROEN</b>	<b>16</b>
<i>FRIED SQUID RINGS SERVED IN CONO WITH GARLIC MAYONNAISE AND LEMON WEDGES</i>	
<b>BITTERBALLEN VAN GARNALEN (3), MET WHISKEY-COCKTAILSAUS</b>	<b>7,5</b>
<i>FRIED BALLS OF SHRIMPS (3), SERVED WITH WHISKEY-COCKTAIL SAUCE</i>	

## COMBINAZIONI DI ANTIPASTI FREDDI

### PLANKEN MET ANTIPASTI

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

<b>VEGETARIANA</b>	<b>28</b>
<b>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</b>	
<i>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/ORIGANO, PICKLED VEGETABLES, BEANS AND PANE CARASAU</i>	
<b>SALUMI E FORMAGGI</b>	<b>28</b>
<b>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</b>	
<i>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</i>	
<b>DEL MARE</b>	<b>28</b>
<b>MAKREEL GEROLD IN WIJNBLAD MET UIENCONFIJT, 2 OESTERS, KNOFLOOKGARNALEN, GEROOKTE ZALM MET DILLEDRESSING, TONIJSALADE, OLIJVEN, INGELEGDE GROENTE, CANNELINIBOONTJES EN PANE CARASAU</b>	
<i>MACKEREL ROLLED IN WINE LEAF WITH ONION CONFIT, 2 OYSTERS, SHRIMPS WITH GARLIC, SMOKED SALMON WITH DILL DRESSING, TUNA-SALAD, OLIVES, PICKLED VEGETABLES, BEANS AND PANE CARASAU</i>	