

Assaggi

Try our Homemade bread with olive tapenade (*allergens 1*) price per person 4.5€

Parmigiana di melanzane scomposta  24€

San Marzano tomato, Buffalo mozzarella, eggplant fried, parmesan mousse
San Marzano-tomaten, buffelmozzarella mousse, aubergine taart en parmezaan

San Marzano-tomaten, buffelmozzarella mousse, aubergine taart en parmezaan mousse

(allergens 1,3,5,7)

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con pomodorini confit, capperi e ristretto di fondo bruno 18€

Slices of Veal carpaccio cooked at low temperature with tuna cream, confit tomatoes, capers and demiglace

Kalfscarpaccio op lage temperatuur bereid met tonijncrème, gekonfijte tomaten, kappertjes en demiglace

(allergens 3,4,6,9,10)

Carpaccio di Fassona marinato nel sale con crema di melanzana violetta, pinoli e stracciatella di Bufala D.O.P 22€

Beef Carpaccio of Fassona Piemontese marinated in salt with violet aubergine cream, pine nuts and buffalo stracciatella D.O.P

Runder Carpaccio van Fassona Piemontese gemarineerd in zout met violet-auberginecrème, pijnboompitten en buffelstracciatella D.O.P

(allergens 1,5,7,8)


Carpaccio di Polipo cotto a bassa temperatura 15 ore (prezzo pp) servito con crema di patate allo zafferano 18€
Price pp

Octopus carpaccio cooked at low temperature for 15 hours (**price pp**) served with saffron potato cream

Octopus Carpaccio gekookt op lage temperatuur gedurende 15 uur geserveerd met saffraan-aardappelcrème (**prijs bedrag pp**)

Minimo per 2 persone -Minimum order for two people-Minimale bestelling voor twee personen

(allergens 1,2,3,4,6,7)

Burrata Bio su Carpaccio di barbabietola con hummus di bio ceci, e scottata di radicchio tardivo  18€

Organic Burrata on Beetroot Carpaccio with Organic Chickpea Hummus radish and pumpkin seeds

Biologische Burrata op Carpaccio van Rode Biet met Biologische Hummus van Kikkererwten, radijs en pompoenpitten

(allergens 1,7,) (Gluten free option)

Scottata di calamaro fresco con vellutata di zucca dolce condito con un tricolore di burrata, nero di seppia e spinaci 21€

Browned squid with sweet pumpkin cream sauce seasoned with a tricolour of burrata, squid ink and spinach

Gebruinde inktvis met zoete pompoencrème gekruid met een driekleur van burrata, inktvisinkt en spinazie

(allergens 1,2,4,6,7,9)

Assaggi

PRIMI PIATTI | PASTA

Rigatoni di pasta fresca all'uovo bio con ragù di Black angus con spuma di Parmigiano Reggiano DOP 24€

Rigatoni van Pietrabianca Vesuvio zuivel met black angus ragout met Parmigiano Reggiano DOP-mousse

Rigatoni caseificio Pietrabianca Vesuvio dairy with ragù di black angus with mousse Parmigiano Reggiano DOP

(allergens 1,3,7,9,12)

Risotto Carnaroli riserva con funghi, mantecato con burro Occelli con aggiunta di crema al parmigiano Reggiano DOP  24€
Price pp

Risotto, Carnaroli Riserva, met paddestoelen gekruid met Occelli-boter geserveerd met een Parmigiano Reggiano-crème 24 month DOP

Risotto, Carnaroli Riserva, with mushrooms seasoned with Occelli butter served with a Parmigiano Reggiano cream 24 month DOP

Minimo per 2 persone -Minimum order for two people-Minimale bestelling voor twee personen(price per person,prijs per persoon)

opzione servito con tartufo fresco nero

option served with fresh black truffle

option served with fresh black truffle

6€

(allergens 7,12)

Rigatoni di pasta fresca all'uovo bio alla Carbonara , con Guanciale Senese 24€

Fresh rigatoni alla Carbonara with pork guanciale of Cinta senese and biologic eggs

Fresh Rigatoni alla Carbonara with pork guanciale of Cinta senese and biologic eggs

opzione servito con tartufo fresco nero

option served with fresh black truffle

option served with fresh black truffle

6€

(allergens 1,3,7)

Paccheri lisci IGP vecchio Pastificio di Gragnano con polpa d'astice cucinato nella sua bisque e crema di salicornia 36,5€

Paccheri IGP oude pastafabriek van Gragnano gekookt in bisque met kreeft en met zeekraalcrème

Paccheri IGP old pasta factory from Gragnano cooked in its bisque sauce with lobster and salicornia cream

(allergens 1,2,3)

Assaggi


LE NOSTRE PASTE FRESCHE PREPARATE CON LE NOSTRE MANI
ONZE VERSE PASTA, MET ONZE HANDEN BEREID
OUR FRESH PASTA PREPARED WITH OUR HANDS

Pappardella all'uovo 24 tuorli ripiena di stufato di ragù di cinghiale marinato e cotto a BT per 18 ore con crema di tartufo bianco 32€

Verse pappardelle 24 eierdooiers , gevuld met wild zwijn ragù gemarineerd en gekookt op lage temperatuur gedurende 18 uur met witte truffel crème

Fresh pappardelle 24 egg yolks ,filled with wild boar ragù marinated and cooked at low temperature for 18 hours with white truffle cream

(allergens 1,3,6,7,9,12)

Raviolo all'uovo 24 tuorli ripieno di ricotta di Bufala d' Agerola, spinaci ,adagiato su una passata di Datterino  24,5€

Ravioli met 24 eierdooiersyolks gevuld met buffelricotta en spinazie op een Datterino-tomatensaus

Ravioli 24 egg yolks filled with Buffalo ricotta and spinach,placed on a Datterino tomato sauce

(allergens 1,3,7)

I NOSTRI SECONDI PIATTI

OUR MAIN COURSES

ONZE TWEEDE GANGEN

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura per 24 ore servito nel suo brasato con crema di patate con verdure di stagione 29.5€

Buikspek gekookt op lage temperatuur gedurende 24 uur geserveerd in gestoofd vlees met aardappelcrème en seizoensgroenten

Pork belly cooked at low temperature for 24 hours served with its juice with cream of potatoes and seasonal vegetables

(allergens 1,7)

Guancia di Manzo brasata al vino Barolo cotta a Bassa temperatura per 24 ore servita su un purè di patate con verdure di stagione 35€

Rundvleeswang gestoofd in Barolo-wijn, 24 uur gekookt op lage temperatuur, geserveerd op aardappelpuree met seizoensgroenten

Beef cheek braised in Barolo wine cooked at low temperature for 24 hours served on mashed potatoes with seasonal vegetables

(allergens 1,9,12)

Trancio di pesce Spada alla Livornese adagiato su una passata di datterino,origano e una tartare di olive e capperi di Pantelleria IGP, con contorno di verdure di stagione 32€

Zwaardvissteak bereid op Livornese, wijze op een saus van datterino-tomaten, oregano en een tartaar van olijven en kappertjes van Pantelleria IGP, met seizoensgroenten

Swordfish steak prepared in Livornese style, with a sauce of datterino tomatoes, oregano and a tartare of olives and capers from Pantelleria IGP, with seasonal vegetables

(allergens 1,4)

Assaggi

NAGERECHTEN | DESSERTS | DOLCI

PANNA COTTA

12€

alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco aromatizzata con olio d'oliva extra vergine Bio al Timo servita su un crumble di cioccolato fondente

Vanille Panna Cotta met bessenjamop smaak gebracht met biologische extra vergine olijfolie met tijm geserveerd op een crumble van donkere zwarte chocolade

Vanilla panna cotta with berry jam flavored with organic extra virgin olive oil with thyme served on a dark black chocolate crumble

(allergens 1,3,6,7,)

(Gluten free option)

TIRAMISÚ

13€

Italiaans dessert met koffiesmaak

Coffee-flavoured Italian dessert

(allergens 1,3,7)

TARTUFO AL PISTACCHIO

11€

Italiaans ijsdessert met pistache

Italian ice cream dessert with pistachio

(allergens 1,3,5,7)

FALSO MANDARINO

13€

alla Bavarese di cioccolato bianco con cuore di cioccolato fondente al 75% adagiato su un crumble di biscotto aromarizzato alla vaniglia e cannella .

Valse mandarijn met witte chocoladeganache met een hart van 75% pure chocolade geplaatst op een biscuitcrumble met vanille-kaneelsmaak

Fake mandarin with white chocolate ganache with a heart of 75% dark chocolate placed on a biscuit crumble with vanilla-cinnamon flavour

(allergens 1,3,7)

(Gluten free option)

SGROPPINO AL LIMONE

8€

Citroen roomijs met Prosecco en wodka

Lemon ice cream with Prosecco and vodka

(allergens 1,3,7)

Assaggi

* MINIMUM ORDER ONE DISH PER PERSON *

* VEGETARIAN DISHES * 

List of the 14 food allergens



GLUTEN - 1



CRUSTACEANS - 2



EGGS - 3



FISH - 4



PEANUTS - 5



SOYBEANS - 6



MILK - 7



TREE NUTS - 8



CELERY - 9



MUSTARD - 10



SESAMO SEEDS - 11



SULPHITES - 12



LUPINS - 13



SHELLFISH - 14