

# MENUKAART



Openingsuren:

Ma-Woe: 18u-22u30

Di: Gesloten

Do-Vrij-Za-Zo: 12u-15u00 & 18u-22u30

Graag horen wij van u als we rekening moeten houden met allergieën!

## VINO – PROSECCO - BOLLICCINE

Glas huiswijn (wit-rood-rosé)		4,5
1/2L karaf huiswijn (wit-rood-rosé)		13,5
Fles huiswijn (wit-rood-rosé)		26,5
Fles Prosecco		39,5
Fles Metodo Classico (Franciacorta OF Trento DOC)		65
Fles Champagne	v.a.	85

## APERITIVI - APERITIEVEN

Aperitivo della Casa <i>*Italiaanse verrassingscocktail met vers fruit*</i>		10
Prosecco		9
Bellini <i>*Prosecco-Perziklikeur*</i>		12
Kirr Royal <i>*Prosecco-Crème de Cassis*</i>		12
Kirr <i>*Witte wijn-Crème de Cassis*</i>		9
Aperol Spritz		12
Campari Orange OF Tonic OF Soda		9
Pisang/Passoa/Safari Orange		9
Negroni <i>*Gin-Campari-Vermouth*</i>		12
Negroni Sbagliato <i>*Campari-Vermouth-Prosecco*</i>		12
Gancia		7,9
Cynar		7,9
Rosso Antico		7,9
Pineau des Charentes		6,9
Porto (wit-rood)		6,9
Sherry		6,9
Martini (wit-rood)		8,5
Picon Vin Blanc		9
Ricard/Pastis		7,9
Vermouth <i>*Keuze uit uitgebreid assortiment...*</i>		9
Whiskey Cola		9
Vodka Cola OF Orange		9
Rum Cola		9
Gin Tonic 'Speciale' <i>*Keuze uit uitgebreid assortiment...*</i>		14,9
Gin Tonic 'Classico'		12
Gingerino (0.0% Alc.) <i>*Crodino-Gember-Yuzu-Rozemarijn*</i>		8
Crodino (0.0% Alc.)		6
Pisang Orange (0.0% Alc.)		8
Versgeperst appelsiensap		6

## BIBITE - FRISDRANKEN

Coca Cola/Light/Zero		3,5
Fanta		3,5
Sprite		3,5
Ice Tea (Lipton)		3,5
Appletiser		3,5
Gini		3,5
Agrum		3,5
Tonic <i>*Keuze uit uitgebreid assortiment...*</i>	v.a.	4,5
1/4L Plat/Bruis water		3
1/2L Plat/Bruis water		6
1L Plat/Bruis water		9
Appelsiensap/Appelsap		3,5

## BIRRA - BIEREN

Estaminet OF Alcoholvrij bier (0.0% Alc.)		3,5
Italiaans Pientje (van 't vat OF fles)		4,5
Kwak		5
Steenbrugge		5
Karmeliet		5
Affligem		5
Vicaris		5
Witkap	v.a.	5,9
Sint-Bernardus	v.a.	5,9
Cornet		5
Vedett		5
Duvel		5
Wieze		5
La Chouffe		5
Westmalle		5
La Trappe	v.a.	5,9
Rochefort	v.a.	5,9
Orval		6,5
Kriek		3,9

## RUM

Bacardi	v.a.	7,5
Havana	v.a.	7,5
Botran	v.a.	9
Plantation	v.a.	9
Legendario	v.a.	9
Bumbu	v.a.	9
Pampero	v.a.	9
Don Barcelo'	v.a.	9
Kraken	v.a.	9
Cubaney	v.a.	10
Zacapa	v.a.	12

## WHISKEY

Glenfiddich	v.a.	12
Macallan	v.a.	15
Johnnie Walker	v.a.	8
Nikka	v.a.	9,5
Highland Park	v.a.	10
Jura	v.a.	10
Monkey Shoulder	v.a.	9
Jack Daniels	v.a.	8,5
Oban	v.a.	12
Dalwhinnie	v.a.	12
Aberfeldy	v.a.	12
Lagavulin	v.a.	15
Dewar's	v.a.	12
Talisker	v.a.	12
Dalmore	v.a.	12
Chivas	v.a.	10
Laphroaig	v.a.	15

## ANTIPASTI - VOORGERECHTEN

<b>Bruschette Miste</b> (2pers.)	21
2st.tomaat & basilicum, 2st. parmaham/mozzarella/truffel 2st. look/mozzarella, 2st.aubergines/ricotta	
<b>Carpaccio di manzo al tartufo</b>	23,9
Rundscarpaccio met verse truffel	
<b>Vitello Tonnato</b>	23,9
Fijngesneden kalfsgebraad met zijn dressing en verse truffel	
<b>Antipasto all'Italiana</b> (min.2pers.)	21,5 p.p.
Assortiment warme en koude hapjes op zijn Italiaans	
<b>Calamari &amp; Scampi Inferno</b>	21,9
Calamares & scampi's in pittige tomatenlooksous met kappertjes en olijven	
<b>Fritto Misto alla Pescatora</b>	24,9
Gefrituurd visassortiment met tartaarsaus en citroen	
<b>Crudo di Parma &amp; Burrata</b>	26
Parmaham met burrata	
<b>Scampi della casa</b>	25
Scampi's in truffelsaffraanroomsaus met kerstomaten en verse truffel	
<b>Sardine à la plancha</b>	21
Sardines à la plancha	
<b>Capesante croccanti al foie gras</b>	28
Krokante sint-jakobsnoten met foie gras, 4 kazen-truffelfondue en verse truffel	
<b>Cacciucco alla Livornese</b>	23,9
Getomateerde vissoep: zeevruchten & schaal- en schelpdieren	
<b>Degustazione del Mediterraneo</b>	32
Tartar van diepzeegarnaal-Carpaccio van gerookte zwaardvis -Carpaccio van gerookte tonijn	
<b>Carpaccio di Black Angus affumicato</b>	26
Fijngesneden gerookte 'Black Angus' met gegrilde groene asperges, champignons, gefrituurd tomaat en geroosterde pijnboompitten	
<b>Le sei ostriche</b>	21,5
3 Creuse en 3 Platte oesters, citroen en sjalotvinaigrette	

## PRIMI - PASTA

<b>Spaghetti alla Bolognese</b>	18
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	19,5
<b>Lasagna Tradizionale</b>	18
<b>Linguine alle vongole Veraci</b>	25
Venusschelpen en kokkels in lichte witte wijnsaus	
<b>Linguine ai frutti di mare</b>	26
Zeevruchten, schaal- en schelpdieren in lichte tomatensaus (papilotte)	
<b>Tagliatelle alla Genovese</b>	24,9
Scampi's en roze garnalen in basilicumroomsaus met kerstomaten en parmezaanshilfers	
<b>Tagliolini all'astice Canadese</b>	32
Canadese kreeft met roze garnalen in kerstomatensaus	
<b>Bucatini all'amatriciana</b>	19,5
Ui en spekjes in tomatensaus met parmezaan	
<b>Risotto Acquerello alla Boscaiola</b>	26
Bospaddenstoelen in truffelroomsaus met verse truffel en parmezaanshilfers	
<b>Risotto Acquerello alle barbabietole &amp; Barolo</b>	26
Gearomatiseerd met Barolowijn, rode biet toetsen, afgewerkt met Blu di bufala	
<b>Penne ai 4 formaggi &amp; pistacchio di Bronte</b>	21,9
4 soorten kazen, afgewerkt met Siciliaanse pistache	
<b>Penne alla Norma</b>	18,5
Gefrituurde aubergines in tomatensaus met parmezaan en verse ricotta	
<b>Paccheri all'Ortolana</b>	18
Getomateerde groentensaus met rucola en parmezaanshilfers	
<b>Ravioli dello Chef</b>	25
Verrassingsravioli op chef's wijze (vraag naar info)	
<b>Raviolo Aperto</b>	28
Gegratineerde lasagnebladen met scampi's en knapperige groenten in truffelroomsaus met verse truffel	
<b>Poker di Pasta</b>	29,5
Verrassing van 4 pasta's met 4 verschillende sauzen	

## SECONDI DI PESCE - VISGERECHTEN

*Geserveerd met gegrilde groenten, aardappelpuree en gebakken aardappel*

*\*pasta OF frietjes als bijgerecht mogelijk=supplement + €3,5*

<b>Degustazione di Pesce alla griglia</b>	42
Vers visassortiment (Mixed-Grill)	
<b>Salmone Norvegese alla Marengo</b>	32,9
Noorse zalm in romige dillesaus met Granny Smith appel, champignons en kerstomaten	
<b>Merluzzo Nordico alla Messinese</b>	30,9
Kabeljauw in tomatenlooksous met aardappel stukjes, kappertjes en olijven (papilotte)	
<b>Tonno Rosso al Sesamo</b>	36,5
Tonijnfilet in sesamkorst met rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaten & rodewijn- en balsamicosaus	
<b>Gamberi Rossi di Mazara del Vallo</b>	38,5
Siciliaanse rode diepzeegarnalen met citrustoetsen	
<b>Tartare Mediterranea</b>	28
Tartaar van zalm, tonijn & sint-jakobsnoten	

## SECONDI DI CARNE - VLEESGERECHTEN

*Geserveerd met gegrilde groenten, aardappelpuree en gebakken aardappel*

*\*pasta OF frietjes als bijgerecht mogelijk=supplement + €3,5*

<b>Misto d'agnello</b>	32
Lamskroon, fijne lamsbrochette en lamskotelet met rozemarijn en salmoriglio	
<b>Ossobuco alla Milanese</b>	28,9
Rundschenkel in tomatensaus met groentenbrunoise	
<b>Entrecôte alla Boscaiola</b>	34
Entrecôte (Ierse Rib-Eye) met romige truffel- en bospaddestoelensaus en verse truffel	
<b>Tagliata di manzo</b>	34
Gesneden rundsvlees met rucola, parmezaanschilfers, ui, kerstomaten, verse truffel & balsamico-rodewijnsaus	
<b>Filetto Rossini</b>	36
Filet pur (Belgisch witblauw) met parmezaanvulling, verse foie gras, verse truffel & balsamico-rodewijnsaus	
<b>Scaloppina alla Milanese</b>	28,9
Gepaneerd kalfslapje met tomatensaus	
<b>Scaloppina alla Parmigiana</b>	28,9
Gegratineerd kalfslapje met aubergines en mozzarella	
<b>Tartare di Fassona al tartufo</b>	28
Tartaar van Piëmontees rund met verse truffel	

# PIZZE - PIZZA'S

## KLASSIEKERS:

<b>MARGHERITA</b>	<b>12</b>
BASIS= mozzarella-tomatensaus-olijfolie-oregano	
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	<b>15</b>
(BASIS)-hesp	
<b>REGINA PAOLA</b>	<b>16,5</b>
(BASIS)-hesp-champignons	
<b>SALAME PICCANTE</b>	<b>16,5</b>
(BASIS)- pikante salami	
<b>SPECIALE</b>	<b>17,9</b>
(BASIS)-hesp-pikante salami- champignons	
<b>HAWAII</b>	<b>16,5</b>
(BASIS)-hesp-ananas	
<b>4-STAGIONI</b>	<b>17,5</b>
(BASIS)-hesp-artisjok-olijven- champignons	
<b>SORRENTINA</b>	<b>18,9</b>
(BASIS)- hesp-artisjok-olijven- champignons-ansjovis-rauw ei	
<b>BOLOGNESE</b>	<b>17</b>
(BASIS)-bolognaisesaus	
<b>SOPHIA LOREN</b>	<b>18</b>
(BASIS)-hesp-champignons-2 rauwe eitjes	
<b>GARIBALDI</b>	<b>18</b>
(BASIS)-hesp-4 kazen-rucola	
 <b>VEGETARISCHE OPTIE :</b>	
<b>VEGETARIANA</b>	<b>17,5</b>
(BASIS)- verse groenten	
<b>GORGONZOLA</b>	<b>21</b>
mozzarella-gorgonzola-peer-walnoten- honing	
<b>4-FORMAGGI</b>	<b>17,5</b>
(BASIS)-4 soorten kazen	

<b>LEGGERA</b>	<b>14,9</b>
(BASIS)-buffelmozzarella-pesto- kerstomaten-verse basilicum	
<b>AMALFITANA</b>	<b>18,5</b>
(BASIS)-buffelmozzarella-rucola- kerstomaten-olijven-champignons	
<b>NORMA</b>	<b>17,5</b>
(BASIS)-gefrituurde aubergines-verse ricotta-rucola	

## MET VIS:

<b>FRUTTI DI MARE</b>	<b>17,9</b>
(BASIS)-zeevruchten-lookolie	
<b>CAPO D'ORLANDO</b>	<b>18,5</b>
(BASIS)-gorgonzola- tonijn-verse ui- olijven-artisjok-rucola-kerstomaten	
<b>EOLIE T'EILAND</b>	<b>18,9</b>
(BASIS)-zeevruchten-olijven-lookolie-pili pili	
<b>NEW YORK</b>	<b>18</b>
(BASIS)-gerookte zalm-champignons- mascarpone	
<b>TONNO &amp; CIPOLLA</b>	<b>16,9</b>
(BASIS)-tonijn-gekarameliseerde ui	
<b>SICILIANA</b>	<b>17,5</b>
(BASIS)-ansjovis-olijven-kappertjes- lookolie	
<b>FELLINI</b>	<b>18,5</b>
(BASIS)-verse zalm-scampi's-kerstomaten- lookolie	



**CULINAIRE PIZZA'S:****VALDOSTANA 18.9**

(BASIS)- fior di latte-krokante spek-  
fontina-truffelpesto-courgette

**FIorentINA 18.5**

(BASIS)- spinazie-gekookt eitje-hesp-  
buffelmozzarella

**SURF & TURF 21**

(BASIS)-spek-scampi's-champignons-  
broccoli-kerstomaten-verse ui-verse  
truffel-lookolie

**PARTICOLARE 18.5**

(BASIS)-tonijn-pikante salami-  
gekarameliseerde ui-champignons

**CARPACCIO 21**

(BASIS)-rundscarpaccio-rucola-  
parmezaanschilfers-truffelolie-verse truffel

**BRESAOLA 21**

(BASIS)-bresaola-buffelmozzarella-rucola-  
parmezaanschilfers-truffelolie-verse truffel

**ROMANELLA 18.9**

(BASIS)-parmaham-rucola-  
parmezaanschilfers

**MICHELANGELO 19.5**

(BASIS)-parmaham-champignons-  
gorgonzola

**GOURMET 25**

Culinaire pizza van de chef  
(vraag info)

**MET VLEES:****INFERNO 18.5**

(BASIS)- pikante salami-paprika-ode ui-  
pili pili

**GOLOSA 18.9**

(BASIS)-pikante salami-hesp-  
bolognaisesaus-champignons

**SPERICOLATA 18.9**

(BASIS)-pikante salami-ui-champignons-  
olijven

**MAFIOSA 18.9**

(BASIS)-hesp-pikante salami- gekookt  
eitje-verse ui-verse tomaten-champignons

**VIVALDI 18.9**

(BASIS)-pikante salami-4 kazen-ode ui-  
paprika-lookolie

**MIA 18.9**

(BASIS)-Fijngesneden aardappel-  
scamorza fumé-spek-bbq saus

**ETNA VULCANO 18**

(BASIS)-spek-kerstomaten-pistachenoten

**MAMERTINA 17.9**

(BASIS)-bospaddenstoelen-spek-olijven-  
schapenkaas-lookolie

**NEBRODI 18.9**

(BASIS)-pancetta-spinazie-  
bospaddenstoelen-verse ui-lookolie

**SAN BASILIO 18.9**

(BASIS)-pancetta-bospaddenstoelen-  
taleggio-gekarameliseerde ui-olijven

**\*ALLE PIZZA'S MOGELIJK IN CALZONE\***

## DOLCI - DESSERT

Dame Blanche	10
Coupe Brésilienne (mokka- & vanille-ijs)	10
Panna Cotta met Rode vruchten	12
Drieluik van sorbet	10
Chocolademousse	10
Tiramisu Classico	10
Crème Brûlée	12
Tarte Tatin met vanille-ijs	12
Cheesecake met Frambozen	12
Nougat Glacé	10
Tartufo	10
Sabayon met vanille-ijs (min.2pers.)	12 p.p.
Moelleux au Chocolat met vanille-ijs	12

## BIBITE CALDE - WARME DRANKEN

Koffie OF Cafeïnevrije koffie	3,5
Espresso OF Espresso Macchiato	3
Doppio Espresso	3,5
Espresso Corretto (sambuca OF grappa)	5
Latte Macchiato	4,5
Cappuccino (melkschuim)	4,5
Verse Muntthee	4,5
Thee *Keuze uit uitgebreid assortiment...*	3,5
Irish/Italian/French Coffee	10
Warme chocolademelk *Callebaut chocolate callets*	5
Italian Experience warm drankje naar keuze - degustatie dessert- digestief naar keuze	12,9

## DIGESTIVO - DIGESTIEF

Limoncello	8
Amaretto	8
Baileys	8
Grand Marnier	8
Licor 43	8
Amaro del Capo	8
Montenegro	8
Mirto	8
Fernet Branca/Branca Menta	8
Sambuca	8
Cointreau	8
Ramazzotti	8
Averna	8
Amaro del Capo	8

## COGNAC - ARMAGNAC - BRANDY - CALVADOS

Hennessy	v.a.	12
Remy Martin	v.a.	12
Martell	v.a.	12
Courvoisier	v.a.	12
Otard	v.a.	8
Gautier	v.a.	12
Armagnac	v.a.	12
Vecchia Romagna	v.a.	9
Calvados	v.a.	12

## GRAPPA

Huisgrappa OF Honing/Appel/Kaneel	v.a.	8
Barbera	v.a.	9
Nero D'Avola	v.a.	9
Chardonnay	v.a.	9
Barrique	v.a.	9
Brunello Di Montalcino	v.a.	15
Barolo	v.a.	15
Amarone	v.a.	15
Sassicaia	v.a.	15
Nebbiolo	v.a.	9
Tignanello	v.a.	15
Francoli	v.a.	9
Bocchino	v.a.	9
Fumé	v.a.	9