


Trattoria
Italiana



Antipasti

Bar bites en kleine gerechten

 = Vega

ANTIPASTI VEGETARIANI

22,5

Plank met buffelmozzarella, groene pesto, twee bruschetta's met tomaten & knoflook salsa, paprikaspread, grissini, huisgemaarineerde olijven, focaccia, diverse dips, gegrilde groenten en crema di Gorgonzola (*Burrata extra +5*)

ANTIPASTI DI CARNE

24,5

Plank met diverse ham- en worstsoorten, twee bruschetta's met tomaten & knoflook salsa, grissini, buffelmozzarella, groene pesto, focaccia, diverse dips, huisgemaarineerde olijven en crema di Gorgonzola (*Burrata extra +5*)

PANE 7

Geroosterde focaccia met truffelcrème, olijfolie-kruidenzout en pomodori secchi-knoflookdip

CARPACCIO DI MANZO E TARTUFO 14

Dungesneden rundvlees, rucola, truffelcrème, pijnboompitten, olijfolie en geschaafde parmezaan

VITELLO TONNATO 14

Rosé gebraden kalfsvlees met tonijncrème, rode ui, rucola, olijfolie en kappertjes

TARTARO CON BARBABIETOLA 12

Tartaar van gepofte bietjes, Granny Smith, sjalot, basilicummayonaise, knoflookcrumble en Aceto balsamico stroop

SALMONE MARINATA E POMODORI SECCHI 14

Huisgemaarineerde 'gravad laks', veldsla, radijs pickles, zongedroogde tomaten crème fraîche, dungesneden venkel, citroenolie en zwarte olijvenkruid

ARANCINI CON MOZZARELLA E POMODORO 10

Gefrituurde risotto balletjes gevuld met mozzarella en tomaat met druivenmostmayonaise

PROSCIUTTO E SALAME 12,5

Diverse wisselende ham- en worstsoorten uit Lombardije


FRITTURA DI CALAMARI 10

Gefrituurde inktvisringen met verse citroen, platte peterselie en knoflookmayonaise

BRUSCHETTA MISTE 9,5

Wisselende toppings

Pizze

 = Vega

MARGHERITA 13

San Marzano tomatensaus, fior di latte, olijfolie en basilicum

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE E POMODORI SECCHI 18,5

San Marzano tomatensaus met 18 mnd. gerijpte prosciutto di San Daniele, zongedroogde tomaat, fior di latte, basilicum, rode ui en gemarineerde olijven

PIZZA CON VERDURE E PECORINO ROMANO 17

Zongedroogde tomaten crème fraîche met baby spinazie, spicy pesto, geroosterde groenten, Pecorino Romano en pompoenpitten

BURRATA E MORTADELLA 19

Geroosterde gele paprika saus met dingesneden mortadella, cherrytomaat, burrata, pistache kruim en rucola

QUATTRO FORMAGGI 16,5

San Marzano tomatensaus met Gorgonzola Piccante, Taleggio, fior di latte en pecorino Romano

DIAVOLA CON 'NDUJA PICCANTE E BURRATA 19

San Marzano tomatensaus met pittige worst uit Calabrië, salame ventricina, burrata vulling, zwarte olijven, rode ui en basilicum

PIZZA DEL MESE

Wisselende pizza van de maand

MAANDPRIJS

**Pizza
Mania**

ALLE PIZZA'S
12,5*

MA T/M DO VAN 17.00 TOT 18.00 UUR

**niet beschikbaar tijdens feestdagen*

Pasta

 = Vega

LINGUINE ALLA NORMA 13 | 22,5

Siciliaanse tomatenlintpasta met gestoofde aubergine, knoflook, kappertjes, chili vlokken, San Marzano tomaat, burrata en verse basilicum

TORTELLONE CON ZUCCA 12,5 | 22

Gevuld met ricotta en pompoen, gefrituurde salie, geroosterde pepita's en een romige Gorgonzola Piccante saus

PENNE CON POLLO E PESTO ROSSO 13 | 22

Buisjespasta met langzaam gestoofde kip, knoflook, zwarte olijven, pijnboompitten, cherrytomaat, parmezaan, rode pesto en rucola

TOMARELLI CON GAMBA E COLATURA DI ALICI 13,5 | 24,5

Zwarte lintpasta met gebakken gamba's, knoflook, rode peper, cherrytomaat, Colatura di alici en platte peterselie

TAGLIATELLE CON BRASATO VITELLO E POMODORI SECCHI 13,5 | 23,5

Brede lintpasta met gebakken kalfsvlees, eekhoorntjesbroodsaus, zongedroogde tomaat, gefrituurde salie, knoflookcrumble en Taleggio

RISOTTO AL POMODORI 11,5 | 21,5

Tomaten risotto met diverse kleuren tomaat, gerookte amandel, citroenolie, parmezaan en rucola

Menu di selezione

Ontdek- en beleef in 3-gangen de pure Italiaanse keuken van onze Trattoria

VOORGERECHT

Antipasti di carne (vegetarisch mogelijk)

HOOFDGERECHT

Een pizza- of pasta van de menukaart naar keuze

NAGERECHT

Een dolci van de menukaart naar keuze

Uitsluitend te bestellen per tafel en vanaf 2 to 12 personen

3-gangen voor


30*
p.p.

* op vrij & za + 5 p.p.

*niet beschikbaar tijdens feestdagen

Pesce, carne e vegetariano

vanaf 17.00 uur

 = Vega

FILETTO DI MANZO 25,5

Gebakken Black Angus biefstuk (plm.200 gr) met pesto boter, Roseval aardappelwedges en geroosterde groenten

MERLUZZO 25

Op de huid en krokant gebakken kabeljauwfilet, spicy caponata, krieltjes, Taggiasche olijven, citroenolie en krokante kappertjes

CARNE DI VITELLO 25,5

Gebakken kalfsstaartstuk, geroosterde bospeen, gremolata, Roseval aardappelwedges en rozemarijknoflook jus

LASAGNE CON VERDURE E PECORINO ROMANO 19,5

Huisgemaakte lasagne van paprika, aubergine, bechamel, basilicumtomaatsaus, artisjok crème, Pecorino Romano en bruschetta

POLLO ALLA SALTIMBOCCA 22,5

Kipfilet omwikkeld met prosciutto di San Daniele, krokante polenta, gegratineerde venkel en een salie botersaus

Dolci

PANNA COTTA CON FRAGOLA E BASILICO 10,5

Panna cotta van aardbeien en basilicum met gekarameliseerde witte chocolade crumble, aardbeitjes en dark cherry aceto balsamico

TORTA CIOCCOLATA 10

Chocolade brownie met gekarameliseerde walnoten, pure chocoladesaus en frambozen sorbetijs

TIRAMISU DELLA CASA 7

Mascarpone, lange vingers, koffie en Amaretto met gerookte amandel roomijs en crispy amandel

AFFOGATO 7

Twee bolletjes vanille-ijs, espresso, koffie-zabaglione en gekarameliseerde walnootjes

TORTA AL LIMONCELLO 7

Huisgemaakte taart van citroenen en limoncello, poedersuiker en vanille roomijs

SGROPPINO (VERS AAN TAFEL BEREID) 12,5

Hét Italiaanse drankje gemaakt van citroenijs, vodka en Prosecco

DOLCE GRANDE 11,5

Selectie van onze nagerechten

Vini dessert

TENIMENTI CA'BIANCA MOSCATO D'ASTI DOCG 6

Moscato, Piemonte | Bloemig, zoet, honing

FLORIO VECCHIO SWEET 6

Catarratto, Grillo, Marsala | Vol, rond, rijp

Grappa

BORGOGNO GRAPPA DI MOSCATO 6

Moscato, Piemonte

BORGOGNO GRAPPA DI BAROLO 7

Nebbiolo, Piemonte

Dessert cocktail

ESPRESSO MARTINI 11

42 Below Vodka, espresso, Kahlúa