

NEDERLANDSE

# Menu



**MOGELIJKE VOEDSEL ALLERGENS EN INTOLERANTIES  
MOET WORDEN GEMEENSCHAPT AAN HET  
KAMER PERSONEEL VOORDAT U BESTELT**

# VOORGERECHTEN

# KOUDE GERECHTEN



## VOORGERECHTEN

### **TAGLIERE DELLA LUNA • 12 €**

*Koude stukken, Pecorino-kaas, Squacquerone-kaas,  
Jam van de dag, Piadina typisch voor Romagna*

*G/K/N/L/S/F*

### **PIADINA ROMAGNOLA • 2 €**

*Piadina typisch voor Romagna*

*G/K/N/L/S/F*

### **PIADINA FARCITA**

**1 GESCHMACK • 6 €**

**2 GESCHMACK • 7 €**

**3 GESCHMACK • 8 €**

*Piadina typisch voor Romagna gevuld met:  
Prosciutto Crudo, Coppa, Salame, Mortadella,  
Pecorino-kaas en Squacquerone-kaas*

*G/K/N/L/S/F*

### **SCALOGNO • 3 €**

*Romagna sjalotjes in onze eigen olie*

## KOUDE GERECHTEN

### **BUFALA'S BURGER • 13 €**

*Kurkuma Burger gevuld met Buffelmozzarella, gedroogde Tomaten, hummus Saus, verse Spinazie en geroosterde Hazelnoten*

*F/G/U/K/L/M/N*

### **CAPRESE • 6 €**

*Vers gerecht met Mozzarella, Tomaat en Oregano*

*L*

### **PROSCIUTTO E MELONE • 8 €**

*Vers gerecht met Rauwe Ham en Meloen*

### **SFERE DI PARMIGIANO • 9 €**

*Parmezaanse ballen met rozet van Prosciutto Crudo en puree van Appels en Honing*

*G/L*

### **VITELLO TONNATO • 14 €**

*Selectie van Kalfsvlees in tonijnsaus*

*L/N/U/A*



# PASTAGERECHT

*Alle pasta is handgemaakt en  
met de hand met de deegroller van chef-kok Davide*

## **TAGLIATELLE • 8 €**

*Typische tagliatelle van Romagna:  
tagliatelle met verse pasta*

*U/G*

## **CIUFELLI • 8 €**

*Korte verse pasta typisch voor Molise*

*U/G*

## **CAPPELLACCI • 10 €**

*Typische Cappellacci van Romagna: Verse  
groene pasta met Robiola-kaas, Ricotta en  
gerookt Spek*

*U/G/L*

## **ORECCHIONI • 9 €**

*Typische Orecchioni van Romagna: Pasta gevuld  
met Ricotta en Spinazie*

*U/G/L*

## **SPAGHETTONI • 8 €**

*Spaghetti dunne "like gitaar snaren"  
zonder eieren in het Deeg*

*G*

## **SEIZOENEN SAUCES naar keuze:**

- *Burro e Salvia* (Boter en Salie) *L*
- *Ragù bolognese* (Ragout uit Bologna) *S*
- *Panna e Salsiccia* (Crème en Worst) *L*
- *Salsiccia, Scalogno e Sangiovese romagnolo* (Worst, Sjalotten en wijn Sangiovese Romagna)
- *Panna, Spinaci, Prosciutto e Pinoli* *L/F*  
(Crème, Spinazie, Ham en Pijnboompitten)
- *Sinfonia di Verdure* *S*  
(Symfonie van Groenten)



# SECONDEN INTREKKINGEN

## **COTOLETTA IMPANATA • 12 €**

*Onze kipfilets met Chips*

*U/G/L*

## **CONIGLIO ROLLÉ • 16 €**

*Rol konijn met Asperges met plantaardig Bijgerecht*

## **PICANHA • 17 €**

*Snijd rundvlees met Bessensaus met plantaardig Bijgerecht*

## **SPIEDINI DI POLLO • 15 € CON MELE E SPECK**

*Kippenspiesjes met "Granny Smith" Appel en  
gerookt Spek met plantaardig Bijgerecht*

## **INTREKKINGEN**

## **PATATE FRITTE • 5 €**

*Chips*

*G/L/U*

## **CONTORNO AL FORNO • 5 €**

*Selectie van Groenten Gekookt in de oven*

## **INSALATA MISTA • 5 €**

*Lokaal geteelde Tomaten, Salade en Wortelsalade*

## **INSALATA RICCA • 8 €**

*Insalata mista met Tonijn en Mozzarella*

*L*

# ALLEEN'S AVONDS

## GEGRILDE

### **MISTO AI FERRI • 17 €**

*Gegrild vlees gemengd: Pancetta (spek),  
Castrato (mutton), Costola (ribs) en Salsiccia  
(worst) met plantaardig Bijgerecht*

*- varianten van Castrato + 1 €  
(mutton)*

### **BRACIOLONE • 16 €**

*Uniek stuk Varkenslende en Spek met  
plantaardig Bijgerecht*

### **FIorentINA • 24 € 0,5 / 0,6 kg**

*Fiorentina steak met plantaardig Bijgerecht*

## GEDEKTE TAFEL • 1€



*zelfgemaakte*

**DOLCE DEL GIORNO • 5 €**

*Dessert van de dag door de verbeelding van de keuken*

*U/G/L/F*

**CREMA CATALANA • 5 €**

*Crème Brûlée*

*U/L*

**PANNA COTTA • 5 €  
AI FRUTTI DI BOSCO**

*Panna Cotta mit Bessen*

*L*

**FREDDO AL CAFFÈ • 5 €**

*"Semifreddo": bevroren dessert met koffie*

*U/G/L*

**MERINGATA • 5 €**

*"Semifreddo": bevroren Dessert met Meringue*

*U/L*

**NUTELLOSO • 5 €**

*"Semifreddo": bevroren Dessert met Nutella*

*U/L/F*

## ONZE CRÈMES

**SORBETTO AL CAFFÈ • 3,50 €**

*Koude koffiecrème*

**SORBETTO ALLA NOCCIOLA • 4,50 €**

*Koude hazelnootcrème*

*F*

**SORBETTO AL MARACUJA • 4,50 €**

*Koude Passionsfruchtcreme*

*U/L/F/D*



# LIJST VAN VOEDSEL ALLERGENS

**G = GRANEN DIE GLUTEN BEVATTEN**, namelijk: tarwe (spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of hun gehybridiseerde stammen en afgeleide producten, behalve: a) glucosestroop op basis van tarwe, inclusief dextrose; b) maltodextrine op basis van tarwe; c) glucosestroop op basis van gerst; d) granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholische destillaten, waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.

**C) CRUSTACEANS** en schaaldieren.

**U) EIEREN** en eiproducten.

**P) VIS** en visproducten, behalve: a) visgelatine die wordt gebruikt als ondersteuning voor vitamine- of carotenoïde preparaten; b) gelatine of vislijm die wordt gebruikt als klarder in bier en wijn.

**R) PEANUTS** en pinda-producten.

**K) SOYA-** en sojaproducten, behalve: a) geraffineerde sojaolie en vet; b) natuurlijk gemengd tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat, natuurlijk D-alfa-tocoferol-succinaat, op natuurlijke soja gebaseerde tocoferol; c) plantaardige oliën afgeleid van op soja gebaseerde fytosterolen en fytosterolen; d) plantaardige stanolester geproduceerd uit op soja gebaseerde plantaardige olie-sterolen.

**L) MELK** en producten op basis van melk (inclusief lactose), behalve: a) wei gebruikt voor de vervaardiging van alcoholische destillaten, waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten; b) lactol

**F) NUTS**, namelijk: amandelen (*Amygdalus communis L.*), hazelnoten (*Corylus avellana*), noten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten [*Carya illinoensis* (Wangenh. ) K. Koch], paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamia-noten of Queensland-noten (*Macadamia ternifolia*) en hun producten, behalve noten die worden gebruikt bij de vervaardiging van alcoholische destillaten, inclusief ethylalcohol uit landbouwproducten.

**S) CELERY** en selderijproducten.

**N) Mosterd-** en mosterdproducten.

**M) SESAME SEEDS** en sesamzaadproducten.

**A) SULPHUR DIOXIDE EN SULPHITES** in concentraties hoger dan 10 mg / kg of 10 mg/liter in totaal SO<sub>2</sub> te berekenen voor producten zoals klaar voor consumptie voorgesteld of gereconstitueerd in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.

**B) LUPINS** en producten op basis van lupinen.

**H) MOLLUSCS** en weekdierproducten

**WIJ VERZOEKEN ONZE KLANTEN DAT U VOOR GROTERE CONVENIENCE EN CONVENIËNT DE INDICATIE VAN ELKE CURSUS VINDT MET DE REFERENTIE BRIEF AAN DE ALLERGENS IN DIE VIS.**