

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

PIZZA FRITTA • 3 €

Bord van Pizza Fritta Romagnola

G/L



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

CAPPELLETTI • 11 €

De traditionele Cappelletti gevuld met kaas

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)
- *Sugo di Carne*
(Rode vleessaus)
- *Brodo (voor de Cappelletti)* *S*
(hete bouillon)



SECONDEN INTREKKINGEN

COTOLETTA IMPANATA • 12 €

Onze kipfilets met Chips

U/G/L

BRASATO • 15 €

*Gestoofd rundvlees in Sangiovese Romagnolo
Geserveerd met seizoensgroenten*

S

OSSOBUCCO • 16 €

*Kalfsvlees Ossobuco geserveerd met
Seizoensgebonden groenten bijgerecht*

S/G/A

INTREKKINGEN

PATATE FRITTE • 5 €

Chips

G/L/U

CONTORNO AL FORNO • 5 €

Selectie van Groenten Gekookt in de oven

MISTICANZA AUTUNNALE • 5 €

*Verse radicchiosalade, groene appel en
hazelnoten*

F

GEGRILDE

MISTO AI FERRI • 17 €

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

*- Vaat van alleen Castrato
met seizoensgroenten + 1 €*

ALLEN OP RESERVING

AAN HET EINDE VAN HET JAAR

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

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

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 SO₂ 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.