

Le Nostre Minestre

Onze Soepen – Our Soups – Nos Soupes

Minestrone di Verdura di Stagione	13 ^{.00}
Minestrone met 6 Seizoensgroenten	
Minestrone with 6 different Season Vegetables	
Minestrone avec 6 types de Légumes de Saison	
Tortellini in Brodo di Pollo	13 ^{.00}
Kippenbouillon met Vlees gevulde Tortellini	
Chicken soup with Meat Stuffed Tortellini	
Bouillon de Poule avec Tortellini farcis à la Viande	
Crema di Pomodoro	13 ^{.00}
Roomachtige Tomatensoep	
Creamed Tomatoes	
Velouté de Tomates	

Antipasti Caldi

Warme Voorgerechten – Hot Starters – Entrées Chaudes

Fegato Grasso al Marsala e Confettura di Fichi	18 ^{.90}
Foie Gras met Marsalasaus en Vijgenconfituur	
Foie Gras with Marasala Sauce and Figs Jam	
Foie Gras Poêlé accompagné de Sauce Marsala et Confiture de Figue	
Trio di Fritto Misto con Curry e Broccoletti	16 ^{.90}
Zeebarbeel, Scampi en Inktvis	
Red Mullet, Shrimps and Squid	
Rouget, Scampis et Calamars	
Melanzana alla Parmiggiana	15 ^{.50}
Gegratineerde Aubergine op een bedding Velouté van Tomaten	
Gratinated Eggplant on a base of Creamy Tomato	
Aubergine Gratinée sur un Lit de Veloutée de Tomate	
Scampi Taormina	15 ^{.90}
Met Crèmeux de Champignons	
Shrimps with Creamy Mushroom Sauce	
Au Crèmeux de Champignons	
Scampi All'Aglia	15 ^{.90}
Met Looksaus	
Shrimps with Garlic Sauce	
À l'Ail	
Scampi Diavola	15 ^{.90}
Pikante Tomatensaus	
Shrimps with Spicy Tomato Sauce	
À La Sauce Tomato Piquante	
Beignets di Scampi Fritti	15 ^{.90}
Gefrituurde Scampi Beignets	
Fried Shrimps Beignets	
Beignets de Scampi Frits	
Calamaretti Fritti con Salsa dello Chef	14 ^{.50}
Gefrituurde Inktvisringetjes met Saus van de Chef	
Fried Squid Rings with the Chef's Sauce	
Petits Calamars Frits avec leur Sauce du Chef	

Insalate

Slaatjes – Salads – Salades

Guarnizione d'Insalata Verde	4 ^{.00}
Garnituur van Groene salade	
Green Salad Garniture	
Garniture de Salade Verte	
Guarnizione d'Insalata Mista	6 ^{.00}
Garnituur van Gemixte salade	
Mixed Salad Garniture	
Garniture de Salade Mixte	
Insalata di Pomodori con Olio d'Olive e Basilico	7 ^{.00}
Tomatensalade met Olijfolie en Basilicum	
Tomato Salad with Olive Oil and Basil	
Salade de Tomates avec Huile d'Olive et Basilic	
Guarnizione di Verdura Mista	8 ^{.00}
Garnituur van gemengde groenten	
Garniture of Mixed Vegetables	
Garniture de Légumes Mixtes	
Salade Niçoise	14 ^{.50}
Niçoise Salad	
Salade César	16 ^{.00}
Ceaser Salad	

Nostre Specialità di Carpacci

Onze Carpaccio Specialiteiten – Carpaccio Specials
Spécialités de Carpaccio

Duo di Carpaccio	18 ^{.90}
Duo van Zwaardvis – en Tonijn carpaccio	
Duo of Swordfish and Tuna Carpaccio	
Duo de Carpaccio à l'Espadon et Thon	
Carpaccio di Polpo Marinato	17 ^{.50}
Gemarineerde Octopus Carpaccio	
Marinated Octopus Carpaccio	
Carpaccio de Poulpe Mariné	
Carpaccio di Manzo Marinato	14 ^{.90}
Rundscarpaccio met Olijfolie en Lime	
Beef Carpaccio with Olive Oil and Lime	
Carpaccio de Bœuf au Lime et l'Huile d'Olive	

Antipasti Freddi

Koude Voorgerechten – Cold Starters – Entrées Froides

Vera Mozzarella di Bufala con Parma	16 ^{.50}
Authentieke Buffelmozzarella met Parmaham	
Authentic Buffalo Mozzarella with Parma Ham	
Mozzarella di Bufola accompagnée de Pétales de Jambon de Parme	
Tagliere Mare e Monti	15 ^{.90}
Salame, Prosciutto di Parma, Mortadella, Scampi Fritti e Calamari Fritti	
Caprese alla Mozzarella di Bufala	14 ^{.50}
Klassieke Tomaat & Mozzarella 'Caprese'	
Classic Tomato & Mozzarella 'Caprese'	
Classique Caprese Tomate & Mozzarella	



Carne di Manzo

Rundsvlees – Beef meat – Viande de Bœuf

Tagliata di Filetto di Manzo su fondo di Rucola con Cremoso di Parmiggiano	27 ⁵⁰
Tagliata van Rundsvlees op een bodem van Rucola en Crèmeux van Parmesaan Beef meat Tagliata on a base of Rucola and Creamy Parmesan Tagliata de Bœuf sur un lit de Roquette et Crèmeux de Parmesan	
Filetto semplicemente Grigliato su fondo di Verdure di Stagione	25 ⁹⁰
Gegrilde Rundsfilet natuur geserveerd met Seizoensgroenten Simply Grilled Beef Filet served with Season vegetables Filet de Bœuf simplement Grillé servi avec Légumes de Saison	
Le Nostre Salse Fatte in Casa	3 ⁹⁰
Onze huisgemaakte Sauzen Our Homemade Sauces Nos Sauces Faites Maison	
Cremoso Pepe Verde Creamy Green Pepper	Cremoso Pepe Nero Creamy Black Pepper
Béarnaise Flavoured with Tarragon	Diavola Spicy Tomato Sauce
Pizzaiola Tomato and Capers	Archiduc Creamy Mushroom
Cremoso di Gorgonzola Creamy Gorgonzola	Salsa Dello Chef Creamy Bell Pepper (Paprika)

Carne di Vitello

Kalfsvlees – Veal meat – Viande de Veau

Scaloppina alla Milanese	19 ⁹⁰
Gepaneerde Kalfsescalope geserveerd met kleine Garnituur Sla Breaded Veal Scaloppini served with small Garniture of Salad Escalope de Veau Panée servie avec petite Garniture de Salade	
Scaloppina alla Napolitana	22 ⁵⁰
Kalfsescalope met Tomatensaus en Kappertjes gekruid op Napolitaanse Wijze Veal Scaloppini with Tomato sauce and Capers with Napolitan seasoning Escalope de Veau avec Sauce Tomate et Câpres Assaisonnée à la Napolitaine	
Piccata Lombarda al Limone	22 ⁵⁰
Kalfsescalope met Citroensneedjes en een lichte Vlees- en Citroensaus Veal Scaloppini with Lemon slices and a Light Meat and Lemon sauce Escalope de Veau avec Rondelles de Citron et une Légère Sauce de Viande Citronnée	
Cordon Bleu Archiduc	23 ⁵⁰
Kalfsvlees gevuld met Ham en Kaas op een bodem romige Champignonsaus Stuffed Veal Meat with Ham and Cheese on a base of Creamy Mushroom sauce Viande de Veau farcie au Jambon et Fromage sur un lit de Crèmeux de Champignons	
Cordon Bleu du Chef	23 ⁵⁰
Kalfsvlees gevuld met Ham en Kaas op een bodem romige Paprikasaus Stuffed Veal Meat with Ham and Cheese on a base of Creamy Bell Pepper sauce Viande de Veau farcie au Jambon et Fromage sur un lit de Crèmeux de Poivrons	
Scaloppina Taormina SPECIALITÀ DELLA CASA	24 ⁵⁰
Kalfsescalope met een Laag Ham en Kaas op een bodem Romige Champignonsaus gegratineerd met Parmezaan Veal Scaloppini with a layer of Ham and Cheese on a base of Creamy Mushroom sauce gratinated with Parmesan Escalope de Veau avec tranches de Jambon et Fromage sur une base de Crèmeux de Champignons Gratinée au Parmesan	
Ossobuco Incremolato cotto al Forno di Legna	25 ⁵⁰
Kalfsschenkel met Tomatensaus gebakken in Houtoven Veal Shank with Tomato sauce baked in Wood-fired oven Jarret de Veau avec Sauce Tomate cuit au Feu de Bois	
Fegato di Vitello alla Veneziana	25 ⁹⁰
Kalfslever op Venetiaanse wijze Venetian Style Veal Liver Foie de Veau à la Vénitienne	
Rognoni di Vitello Trifolati	25 ⁹⁰
Gebakken Kalfsnierjes op Italiaanse Wijze Italian Style Baked Veal Kidneys Rognons de Veau poêlées à l'Italienne	



Pesce

Visgerechten – Fish dishes – Poissons

Filetto di Branzino con Coulis di Limone e Verdura di Stagione	27 ⁹⁰
Zeebaars met Coulis van Citroen en Seizoensgroenten Sea Bass with Lemon Coulis and Season Vegetables Filet de Bar au Coulis de Citron et Légumes de Saison	
Filetto di Salmone Grigliato con Salsa Vergine e Verdura di Stagione	25 ⁹⁰
Gegrilde Zalmfilet met verse Tomatenblokjes en Seizoensgroenten Grilled Salmon Fillet with fresh Tomato Cubes and Season Vegetables Filet de Saumon Grillé avec Sauce Vierge au Dés de Tomates et Légumes de Saison	
Trancio di Pesca Spada alla Palermitana con Contorno di Insalata Mista	25 ⁹⁰
Gepaneerde Zwaardvisfilet met kleine garnituur van Gemengde Sla Breaded Swordfish fillet with small garniture of Mixed Salad Filet d'Espadon Pané avec petite Garniture de Salade Mixte	
Le Nostre Salse Fatte in Casa	3 ⁹⁰
Onze huisgemaakte Sauzen Our Homemade Sauces Nos Sauces Faites Maison	

Pizzaiola
Tomato and Capers

Estragon
Flavoured with Tarragon

SCEGLI IL TUO CONTORNO

Sides for meat and fish dishes
Garnituren vlees- en visgerechten
Accompagnements poissons et viandes

Piccola Insalata Verde Small green salad	Patatine Fritte French fries	Croquettes	Spaghetti in bianco Plain spaghetti (no sauce)
--	--	-------------------	--

Porzione extra + €1,50
Extra serving – Extra portie – Portion supplémentaire



VI CONSIGLIAMO

We advice – We raden aan – Nous Conseillons

CARNE ROSSA Red Meat		CARNE BIANCA White meat		PESCE Fish	
Santagostino Baglio Soria Firriato	48 ⁰⁰	Altavilla Bianco Della Corte Firriato	35 ⁰⁰	Vermentino Prendas Dolianova	25 ⁰⁰
Aglianico Tombacco	31 ⁰⁰	Pecorino Velenosi	27 ⁰⁰		



Specialità Pasta Fatta In Casa

Huisgemaakte Pasta Specialiteiten – Homemade Pasta Specials – Spécialités Pâtes Faites Maison

Taglioline al Nero di Seppia alla Marinara	19 ^{:90}
Zwarte Inktvis Tagliolini alla Marinara Black Squid Ink Tagliolini alla Marinara Tagliolini au Noir de Seiche alla Marinara scampi, mosselen, kokkels, zeevruchten - shrimps, mussels, clams, seafood – scampis, moules, palourdes, fruits de mer	
Risotto ai Funghi Porcini e Gamberi	18 ^{:50}
Risotto met Porcini-paddenstoel en Scampi Risotto with Ceps and Shrimps Risotto aux Cèpes et Scampis	
Spaghetti alle Vongole e Zucchini	18 ^{:50}
Spaghetti met Kokkels en Courgettes Spaghetti with Clams and Zucchini Spaghetti aux Palourdes et Courgettes	
Rigatoni al Ragù d'Agnello SPECIALITÀ DELLA CASA	18 ^{:90}
Rigatoni met Ragout van Gestoofde Lam Rigatoni with Stewed Lamb sauce Rigatoni au Ragoût d'Agneau	
Rigatoni ai Funghi Selvaggi e Bacon Affumicato	15 ^{:90}
Rigatoni met Wilde Boschampignons en Gerookte Spek Rigatoni with Wild Mushrooms and Smoked Bacon Rigatoni aux Champignons Sauvages et Bacon Fumé	
Pappardelle al Ragù di Melanzane Siciliane	15 ^{:90}
Pappardelle met Ragout van Siciliaanse Aubergines Pappardelle with Stewed Sicilian Eggplants Pappardelle au Ragoût d'Aubergines Siciliennes	

Le Nostre Paste Farciti

Onze Gevulde Pasta – Our Stuffed Pasta – Nos Pâtes Farcies

Ravioli ai Scampi, Zucchini e Funghi	18 ^{:90}
Ravioli gevuld met Scampi, Courgettes en Champignons op een Bodem Kerstomaatjes Ravioli stuffed with Shrimps, Zucchini and Mushrooms with a Bedding of Cherry Tomatoes Ravioli farcis aux Scampis, Courgettes et Champignons sur un lit de Tomates Cerise	
Ravioli alle Melanzane e Formaggio di Pecora	16 ^{:90}
Ravioli gevuld met Aubergines en Schapenkaas Ravioli stuffed with Eggplant and Sheep Milk Cheese Ravioli farcis aux Aubergines et Fromage de Brebis	
Cannelloni alla Carne con Cremoso di Gorgonzola	15 ^{:90}
Vlees gevulde Cannelloni met Crèmeux van Gorgonzola Meat Cannelloni with creamy Gorgonzola Sauce Cannelloni à la Viande avec un Crèmeux de Gorgonzola	
Cannelloni ai Spinaci e Ricotta Gratinati con Salsa di Pomodorini Ciliegino	14 ^{:90}
Gegratineerde Cannelloni gevuld met Spinazie en Ricotta met Kerstomatensaus Gratinated Cannelloni stuffed with Spinach and Ricotta with Cherry Tomato Sauce Cannelloni gratinés aux Epinards et Ricotta avec sauce de Tomates Cerise	

Pasta Classica Italiana

Italiaanse Klassiekers – Italian Classics – Classiques Italiens

Spaghetti Frutti Di Mare	16 ^{:90}	Spaghetti Carbonara	16 ^{:50}
Penne 4 Formaggi	16 ^{:50}	Spaghetti Bolognese	15 ^{:00}
Classica Lasagna Italiana	15 ^{:90}	Spaghetti Alla Puttanesca	14 ^{:90}



Pizze Classiche

Pizza Klassiekers – Pizza Classics – Pizza Classiques

Margherita Tomatensaus, Mozzarella Tomato Sauce, Mozzarella Sauce Tomate, Mozzarella	12 ⁻⁹⁰
Regina Ham en Champignons Ham and Mushroom Jambon et Champignons	13 ⁻⁹⁰
Hawai Ham en Ananas Ham and Pineapple Jambon et Ananas	13 ⁻⁹⁰
Napoletana Kappertjes, Ansjovis, Olijven Capers, Anchovies, Olives Câpres, Anchois, Olives	14 ⁻⁵⁰
Capricciosa Ham, Champignons, Artisjok Ham, Mushroom, Artichoke Jambon, Champignons, Artichauts	14 ⁻⁹⁰
Calzone Ham, Champignons, Parmiggiano, Gevouwen Pizza Ham, Mushrooms, Parmiggiano, Folded Pizza Jambon, Champignons, Parmiggiano, Pizza Fermée	14 ⁻⁹⁰
Quattro Stagioni Ham, Champignons, Artisjok, Olijven, Ansjovis Ham, Mushroom, Artichoke, Olives, Anchovies Jambon, Champignons, Artichauts, Olives, Anchois	15 ⁻⁴⁰
Salame e Peperoni Salami en Paprika Salami and Bell Peppers Salami et Poivrons	15 ⁻⁵⁰
Tricolore Paprika, Aubergines, Courgetten, Look, Parmiggiano, Basilicum Bell Pepper, Eggplant, Zucchini, Garlic, Parmiggiano, Basil Poivrons, Aubergines, Courgettes, Ail, Parmiggiano, Basilic	15 ⁻⁵⁰
Amatriciana Spek, Ajuin, Hete Peppers, Pecorino Bacon, Onion, Hot Peppers, Pecorino Lardons, Oignons, Piments, Pecorino	15 ⁻⁵⁰
Quattro Formaggi Mozzarella, Taleggio, Bel Paese, Gorgonzola	15 ⁻⁷⁵
Tonno e Cipolla Tonijn, Ajuin, Olijven Tuna, Onion, Olives Thon, Oignons, Olives	15 ⁻⁹⁰
Frutti di Mare Zeevruchten en Look Seafood and Garlic Fruits de Mer et Ail	16 ⁻⁹⁰



Specialità Pizza Forno a Legna

Pizzaspecialiteiten in Houtoven – Pizza Specials in Wood Fired Oven – Spécialités Pizzas au Feu de Bois

Parma e Rucola Parmaham, Rucola en Scheuten Parmiggiano Parma Ham, Rucola and Parmiggiano Jambon de Parme, Rucola et Ecailles de Parmesan	17 ⁻⁵⁰
Mare e Monti Zeevruchten, Mosselen, Champignons, Ajuin en Paprika Seafood, Mussels, Mushroom, Onion and Bell Pepper Fruits de Mer, Champignons, Oignons et Poivrons	17 ⁻⁵⁰
Scampi e Zucchini Scampi, Courgetten en Look Shrimps, Zucchini and Garlic Scampis, Courgettes et Ail	16 ⁻⁹⁰
Bufalina Buffelsmozzarella, Verse Tomaten en Scheuten Parmiggiano Buffalo Mozzarella, Fresh Tomatoes and Parmiggiano Mozzarella de Buffle, Tomates Fraîches et Ecailles de Pariggiano	16 ⁻⁵⁰
Tutti Gusti Salami, Ham, Champignons, Gorgonzola en Ei Salami, Ham, Mushroom, Gorgonzola and Egg Salami, Jambon, Champignons, Gorgonzola et Œuf	16 ⁻⁵⁰
Provoletta Mozzarella, Provolone e Bel Paese	15 ⁻⁹⁰

PERSONALLIZA LA TUA PIZZA

PERSONALISEER JOUW PIZZA
CUSTOMIZE YOUR PIZZA
PERSONNALISEZ VOTRE PIZZA

UOVO Egg	CIPPOLLA Onion	OLIVE Olives	CAPPERI Capers	1 ^{.00}
CARCIOFO Artichokes	PROSCIUTTO Ham	ACCIUGHE Anchovies	MOZZARELLA	
SALAME Salami	PEPERONI Bell Pepper	ANANAS Pineapple	ZUCCHINE Courgettes	1 ⁻⁹⁰
MELANZANA Eggplant	FUNGHI Mushrooms	SPINACI Spinach	BACON	
SCAMPI	MOZZARELLA DI BUFALA	FRUTTI DI MARE Seafood	PROSCIUTTO DI PARMA Parma Ham	6 ^{.00}



DOLCI

Desserts

Moelleux con Cuore di Cioccolato Fondente	8.90
Chocolade Moelleux met Bol Vanille Ijs	
Chocolate Cake with Heart of Melting Chocolate and Vanilla Ice Cream	
Moelleux aux Chocolat avec Coeur de Chocolat fondant et Boule de Glace Vanille	
La Specialità dello Chef alle Tre Creme	
Specialiteit van de Chef met 3 Verschillende Crèmes	8.50
Chef's Speciality with 3 Different Creams	
La Spécialité du Chef aux 3 Crèmes	
Tortino di Ricotta e Pere con Granella di Pistacchio	
Ricotta- en Perentaart met Gegrannuleerde Pistache	7.50
Ricotta and Pear Pie with Granulated Pistachio	
Tarte à la Ricotta et Poires avec Granulé de Pistaches	
Panna Cotta al Fior di Mandorle	
Panna Cotta met Amandelmelk en Scheuten	7.50
Panna Cotta with Almond Milk and Shoots	
Panna Cotta au Lait et Ecailles d'Amandes	
Zabaione al Marsala	
Bevat alcohol	7.50
Contains alcohol	
Contient de l'alcool	
Tiramisù al Speculoos e Fior d'Arancia	
Tiramisù met Speculaas en Oranjesbloesem	7.00
Tiramisù with Speculoos and Orange Blossom	
Tiramisù au Spéculeos et Fleur d'Orange	
Crème Brûlée	7.00
Classico Tiramisù all'Amaretto	
Klassieke Italiaanse Tiramisù met Amaretto	6.50
Classic Italian Tiramisù with Amaretto	
Le Classique Tiramisù Italien à l'Amaretto	

GELATI

Ambachtelijk Ijs – Ice Cream – Glace Artisanale
3 Palline

Dama Bianca con Cioccolato Fondente	8.50
Dame Blanche met Warme Chocoladesaus	
Vanilla Ice topped with Melted Hot Chocolate Sauce	
Dame Blanche avec Sauce de Chocolat Fondant	
Coppa Brasiliana	8.50
Vanille en Mokka met Hazelnoot en Karamel	
Vanilla and Mocha Ice with Hazelnut and Caramel	
Glace Vanille et Mokka avec Noisettes et Caramel	
Sorbetto a Scelta	7.90
Keuze Sorbet	
Sorbet Choice	
Choix de Sorbets	

LIMONE	LAMPONE	FRAGOLA	MISTO
Citroen	Framboos	Aardbei	Mix
Lemon	Raspberry	Strawberry	
Citron	Framboise	Fraise	

FORMAGGI

Kazen – Cheeses – Fromages

Formaggi Misti	Parmigiano e Rucola	Gorgonzola e Noci
Mix	8.00	8.00
12.50		

