

# Assaggi

## Voorgerechten | Starters | Antipasti

**PARMIGIANA DI MELANZANE SCOMPOSTA ** 18,00€

*San Marzano tomato, Buffalo mozzarella mousse, eggplant pie, and parmesan chips*

*San Marzano-tomaten, buffelmozzarella mousse, aubergine taart en parmezaan chips*

**CUORE DI BUE** 17,50€

*Bio burrata (150 gr) from Puglia and San Daniele ham (36 months old)*

*Bio burrata (150 gr) uit Puglia en San Daniele ham (36 maanden oud)*

**CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO** 18,00€

*Smoked carpaccio roll with ricotta cream, sesame, basil pesto, parmesan reggiano cream, truffle pearls, and carasau bread*

*Gerookte carpacciorol met ricotta room, sesam, basilikum pesto, parmezaan reggiano room, truffel parels en carasau brood*

**CANNOLO CROCCANTE CON BRANZINO E LIMONE  
ADAGIATO SU UNA CREMA DI ZUCCHINE** 21,00€

*Crispy cannoli with sea bass and lemon scent on a zucchini cream*

*Krokante cannoli met zeebaars en citroengeur op een courgettecrème*

**FRITTURINA ALL'ITALIANA DI CALAMARI E GAMBERI** 23,50€

*Fried calamari and shrimps*

*Gefrituurde inktvisringen en garnalen*

**VITELLO TONNATO** 17,00€

*Slices of veal on a tuna sauce with curl salad, Taggiasca olives, and capers*

*Dungesneden kalfsvlees met tonijnsaus met krulsalade, Taggiasche olijven en kappertjes*



# Assaggi

## Soepen | Soups | Zuppe


ZUPPA DI POMODORO E BASILICO  12,00€  
*Tomato and basil soup*  
*Tomaat en basilicumsoep*

## Bijgerechten | Side Dishes | Contorni

MELANZANE ALLA GRIGLIA  6,00€  
*Gegrilde aubergine*  
*Grilled eggplant*

## Salades | Salads | Insalate

INSALATA DI PERE E FORMAGGIO CON PINOLI  16,50€  
*Pear and cheese salad with pine nuts and truffle honey*  
*Peer en kaassalade met pijnboompitten en truffelhoning*

INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA  15,50€  
*Goat cheese, red lentils, beetroot, radish, and balsamic vinegar*  
*Geitenkaas, rode linzen, rode biet, radijs en balsamicoazijn*



# Assaggi 🍴

## | Pizza |

<b>BUFALA</b> 🌿	17,50€
<i>San Marzano DOP tomatoes, buffalo mozzarella, basil</i> <i>San Marzano DOP tomaten, buffelmozzarella, basilicum</i>	
<b>TAGGIASCA</b> 🌿	18,00€
<i>San Marzano DOP tomatoes, mozzarella, olives taggiasche, capers, onion</i> <i>San Marzano DOP tomaten, mozzarella, olijven taggiasche, kappertjes, ui</i>	
<b>DIAVOLETTA</b>	19,00€
<i>San Marzano DOP tomatoes, mozzarella, spicy salami Milano</i> <i>San Marzano DOP tomaten, mozzarella, pittige salami Milano</i>	

## Witte Pizza | White Pizza | Pizza Bianca

(dough rested for 48 hours)

<b>ASSAGGI SPECIAL</b>	21,00€
<i>Fiordilatte mozzarella from the mountains of Agerola, San Daniele ham (36 months old) with fresh burrata (150 gr) on top</i> <i>Fiordilatte mozzarella uit de bergen van Agerola, San Daniele ham (36 maanden oud) met verse burrata (150 gr) erop</i>	
<b>ALTOMARE</b>	24,00€
<i>Fiordilatte mozzarella from the mountains of Agerola, zucchini cream, bio speck, prawns</i> <i>Fiordilatte mozzarella uit de bergen van Agerola, courgettecrème, bio spek, gamba's</i>	
<b>GOLD &amp; TARTUFO PREMIUM PIZZA</b> 🌿	75,00€
<i>24k gold, mozzarella, white truffle crème, white truffle oil, fresh black truffle, pistachio, bio burrata (125g)</i> <i>24k goud, mozzarella, witte truffelcrème, witte truffelolie, verse zwarte truffel, pistache, bio burrata (125g)</i>	



# Assaggi 🍴

## | Pasta |

<b>SPAGHETTI FRESCHI CON PESTO DI ZUCCHINE CON GRANELLA DI PISTACCHIO SICILIANO E COLATURA DI BURRATA BIO</b>	23,50€
<i>Fresh egg spaghetti with zucchini cream, burrata sauce, pistachio grain, and anchovy breadcrumbs</i> <i>Verse eieren spaghetti met courgette room, burrata saus, pistache graan, en ansjovis paneermeel</i>	
<b>INVOLTINO DI PASTA FRESCA RIPIENO DI FUNGHI MISTI CON LA SUA DEMI GLACE 🌿</b>	24,00€
<i>Fresh egg pasta roll filled with mixed mushrooms and bechamel served on a demi-glace sauce</i> <i>Verse eierpasta rol gevuld met gemengde paddenstoelen en bechamelsaus geserveerd op een demi-glace saus</i>	
<b>SPAGHETTI BIO FRESCHI ALLA CARBONARA DI GUANCIALE SENESE</b>	26,00€
<i>Fresh Spaghetti alla Carbonara with pork guanciale of Cinta senese and biological eggs</i> <i>Verse Spaghetti alla Carbonara met varkensvlees guanciale van Cinta senese en biologische eieren</i>	
<b>RIGATONI DI PASTA FRESCA CON RAGÙ DI ANGUS</b>	23,50€
<i>Fresh homemade Rigatoni with organic beef Angus ragu and tomato sauce</i> <i>Verse huisgemaakte Rigatoni met Bio runder Angus ragu en tomatensaus</i>	
<b>RAVIOLI DEL GIORNO</b>	23,00€
<i>Ravioli of the day</i> <i>Ravioli van de dag</i>	
<b>RISOTTO DEL GIORNO</b>	Day price Dagprijs
<i>Risotto of the day (min 2 ppl)</i> <i>Risotto van de dag (min 2 pers.)</i>	



# Assaggi

## Hoofdgerecht | Main Course | Secondi Piatti

- GUANCIA DI VITELLO COTTA A BT 15 ORE** 28,00€  
*Young veal cheek cooked 15 hours in Barbera reserve wine at a low temperature served with potatoes and mix salad*  
*Jonge kalfswang 15 uur gegaard in Barbera reserve wijn op lage temperatuur geserveerd met aardappelen en mix salade*
- FILETTI DI SPIGOLA COTTO ALLA MEDITERRANEA** 28,00€  
*Sea bas cooked Mediterranean style with tomato sauce, taggiasca olives, and capers, served with potatoes and mix salad*  
*Zeebaars op mediterrane wijze bereid met tomatensaus, taggiasche olijven, en kappertjes, geserveerd met aardappelen en mix salade*
- BLACK ANGUS RIB-AYE ALLA GRIGLIA (250 gr)** 38,50€  
*Black Angus Rib-Aye on the grill (250 gr) served with mix salad and potatoes*  
*Jonge kalfsentrecote op de grill (250 gr) geserveerd met gemengde salade en aardappelen*



# Assaggi 🍴

## Nagerechten | Desserts | Dolci

PASTICCIOTTO CON CREMA CHANTILLY AL LIMONE 13,00€  
ACCOMPAGNATA CON SHOT DI LIMONCELLO

*Taart met chantilly crème geserveerd met glas Limoncello huisgemaakt  
Homemade Chantilly cream cake served with a glass of Limoncello*

TIRAMISU 11,00€

*Italiaans dessert met koffiesmaak  
Coffee-flavoured Italian dessert*

TARTUFO AL CIOCCOLATO 9,50€

*Italiaans ijsdessert  
Italian ice cream dessert*

SGROPPINO AL LIMONE 9,00€

*Citroen roomijs met Prosecco en vodka  
Lemon ice cream with Prosecco and vodka*

