




Assaggi

- Try our Homemade bread with olive tapenade (allergens 1)** price per person 3.5€
-
- Parmigiana di melanzane scomposta ** 24€
San Marzano tomato, Buffalo mozzarella , eggplant fried, parmesan mousse San Marzano-tomaten, buffelmozzarella mousse, aubergine taart en parmezaan
San Marzano-tomaten, buffelmozzarella mousse, aubergine taart en parmezaan mousse
(allergens 1,3,5,7)
- Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con pomodorini confit, capperi e ristretto di fondo bruno** 18€
Slices of Veal carpaccio cooked at low temperature with tuna cream, confit tomatoes, capers and demiglace
Kalfscarpaccio op lage temperatuur bereid met tonijn crème, gekonfijte tomaten, kappertjes en demiglace
(allergens 3,4,6,9,10)
- Carpaccio di Fassona marinato nel sale con crema di melanzana violetta, pinoli e stracciatella di Bufala D.O.P** 22€
Beef Carpaccio of Fassona Piemontese marinated in salt with violet aubergine cream, pine nuts and buffalo stracciatella D.O.P
Runder Carpaccio van Fassona Piemontese gemarineerd in zout met violet-aubergine crème, pijnboompitten en buffelstracciatella D.O.P
(allergens 1,5,7,8)
- Carpaccio di Polipo cotto a bassa temperatura 15 ore (prezzo pp) servito con erba marina e crema di patate allo zafferano** 18€
Price pp
Octopus carpaccio cooked at low temperature for 15 hours (price pp) served with sea grass and saffron potato cream
Octopus Carpaccio gekookt op lage temperatuur gedurende 15 uur geserveerd met zee gras en saffraan-aardappelcrème (prijs bedrag pp)
- Minimo per 2 persone -Minimum order for two people-Minimale bestelling voor twee personen**
(allergens 1,2,3,4,6,7)
- Burrata Bio rivisitata al falso pomodoro ripieno di ricotta di Bufala  pomodorino giallo del Piennolo con crumble di pane di Altamura aromatizzato al finocchietto selvatico e pan di spagna alle olive taggiasche** 18€
Organic Burrata revisited in fake tomato style filled with buffelricotta, yellow cherry tomatoes from Piennolo , bread crumble from Altamura flavored with fennel and Taggiasca olive sponge
Biologische Burrata in nep-tomatenstijl gevuld met buffelricotta gele kerstomaatjes uit Piennolo, broodcrumble uit Altamura op smaak gebracht met venkel en Taggiasca-olijfspons
(allergens 1,7)
- Fritturina all'italiana di calamari e gamberi** 18€
Price pp
Fried calamari and shrimps (minimum order for two people)
Gefrituurde inktvisringen en garnalen (minimum order for two people)
(allergens 1,2,4,6,9)

Assaggi

PRIMI PIATTI | PASTA

Spghettone caseificio Benedetto Cavalieri al pomod 'oro 24K Ragù di pomodoro San Marzano ,pomodorino giallo e pomodorini del Piennolo con Oro 24 karati  28€

Spghettoni van Benedetto Cavalieri zuivel San Marzano tomaten saus, gele kerstomaatjes en Piennolo kerstomaatjes met 24 karaats goud folie erop

Spghettone from Benedetto Cavalieri dairy with San Marzano tomato sauce, yellow cherry tomatoes and Piennolo cherry tomatoes with 24 karat gold foil on top


(allergens 1,3)

Rigatoni caseificio Pietrabilanca Vesuvio con ragù di Black angus con spuma di Parmigiano Reggiano DOP 24€

Rigatoni van Pietrabilanca Vesuvio zuivel met black angus ragout met Parmigiano Reggiano DOP-mousse

Rigatoni caseificio Pietrabilanca Vesuvio dairy with ragù di black angus with mousse Parmigiano Reggiano DOP

(allergens 1,3,7,9,12)

Strozzapreti fatti in casa con pesto Bio alla Siciliana ,melanzana violetta e ricotta salata di Bufala  24€

Homemade strozzapreti with organic Sicilian pesto (basil and dried cherry tomatoes, 24 month DOP parmigiano reggiano), violet aubergine and buffalo salted ricotta

Huisgemaakte strozzapreti met biologische Siciliaanse pesto (basilicum en gedroogde kerstomaatjes, 24 maanden DOP parmigiano reggiano), violette aubergine en buffelgezouten ricotta

(allergens 1,3,14)

Tagliatelle fatte in casa con pesce spada,pomodorini del Piennolo, olive taggische e capperi di pantelleria 26€

Fresh homemade tagliatelle with swordfish, Piennolo tomatoes, Taggiasca olives and Pantelleria capers

Verse huisgemaakte tagliatelle met zwaardvis, Piennolo tomaten, Taggiasca olijven en Pantelleria kappertjes

(allergens 1,3,4)

Spaghetti bio freschi alla carbonara di guanciaie senese 26€

Fresh Spaghetti alla Carbonara with pork guanciaie of Cinta senese and biologic eggs

Verse Spaghetti alla Carbonara met Guanciaie van Cinta senese en biologische eieren

(allergens 1,3)

Assaggi


LE NOSTRE PASTE FRESCHE PREPARATE CON LE NOSTRE MANI
ONZE VERSE PASTA, MET ONZE HANDEN BEREID
OUR FRESH PASTA PREPARED WITH OUR HANDS

Pappardella all'uovo 24 tuorli ripiena di stufato di ragù di cinghiale marinato e cotto a BT per 18 ore con crema di tartufo bianco 28€

Verse pappardelle 24 eierdooiers , gevuld met wild zwijn ragù gemarineerd en gekookt op lage temperatuur gedurende 18 uur met witte truffel crème

Fresh pappardelle 24 egg yolks ,filled with wild boar ragù marinated and cooked at low temperature for 18 hours with white truffle cream

(allergens 1,3,6,7,9,12)

Raviolo all'uovo 24 tuorli ripieno di ricotta di Bufala d' Agerola e Bio Limone in salsa di pesto di rucola  24,5€

Ravioli 24 egg yolks filled with Buffalo ricotta with organic lemon flavor in arugula pesto sauce

Ravioli met 24 eierdooiersyolks gevuld met Ravioli van buffelricotta met biologische citroensmaak en rucolapestosaus

(allergens 1,3,7)

I NOSTRI SECONDI PIATTI

OUR MAIN COURSES

ONZE TWEEDE GANGEN

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura per 24 ore servito nel suo brasato con crema di patate verdure di stagion 29.5€

Buikspek gekookt op lage temperatuur gedurende 24 uur geserveerd in gestoofd vlees met aardappelcrème en seizoensgroenten

Pork belly cooked at low temperature for 24 hours served with its juice with cream of potatoes and seasonal vegetablesardappelcrème en seizoensgroenten

(allergens 1,7)

Filetto di manzo al Marsala Riserva 2004, crema di patata ,spinaci e guanciale di Cinta Senese (180 gr) 35€

Ossenhaas Tournedos met Marsala Riserva 2004, aardappelcrème, spinazie en Guanciale van Cinta Senese (180 gr)

Beef fillet Tournedos with Marsala Riserva 2004, potato cream, spinach and pork Guanciale from Cinta Senese (180gr)

(allergens 7)

Filetto di branzino alla Mediterranea cotto a bassa temperatura adagiato su crumble di pane di Altamura con olive Taggiasche, capperi e spuma di pomodoro San Marzano 32€

Zeebaarsfilet gekookt op lage temperatuur, geplaatst op op Altamura broodcrumble met Taggiasche olijven, kappertjes en San Marzano tomatenschuim met seizoensgroenten .

Sea bass fillet cooked at a low temperature, placed on Altamura bread crumble with Taggiasche olives, capers and San Marzano tomato foam with seasonal vegetables. (allergens 1,4)

Assaggi

NAGERECHTEN | DESSERTS | DOLCI

LA MELA DELLA PASSIONE (Gluten free option) 14€

Valse Appel met witte chocoladeganache en vers passievrucht in het midden

Fake apple with white chocolate ganache and fresh passion fruit in the middle

(allergens 1,3,6,7,)

TIRAMISÚ 13€

Italiaans dessert met koffiesmaak

Coffee-flavoured Italian dessert

(allergens 1,3,7)

TARTUFO AL CIOCCOLATO 11€

Italiaans ijsdessert

Italian ice cream dessert

(allergens 1,3,7)

DELIZIA AL LIMONE RICOPERTA DI CIOCCOLATO BIANCO 13€

Homemade lemon cake with white chocolate

Huisgemaakte citroencake met witte chocolade

(allergens 1,3,7)

SGROPPINO AL LIMONE 8€

Citroen roomijs met Prosecco en wodka

Lemon ice cream with Prosecco and vodka

(allergens 1,3,7)

Assaggi

* MINIMUM ORDER ONE DISH PER PERSON *

* VEGETARIAN DISHES * 

List of the 14 food allergens



GLUTEN - 1



CRUSTACEANS - 2



EGGS - 3



FISH - 4



PEANUTS - 5



SOYBEANS - 6



MILK - 7



TREE NUTS - 8



CELERY - 9



MUSTARD - 10



SESAMO SEEDS - 11



SULPHITES - 12



LUPINS - 13



SHELLFISH - 14