


# Assaggi

## Voorgerechten | Starters | Antipasti

<b>PARMIGIANA DI MELANZANE SCOMPOSTA</b> 	18,00€
<i>San Marzano tomato, Buffalo mozzarella mousse, eggplant pie, and parmesan chips</i> <i>San Marzano-tomaten, buffelmozzarella mousse, aubergine taart en parmezaan chips</i>	
<b>CUORE DI BUE</b>	17,50€
<i>Bio burrata (150 gr) from Puglia and San Daniele ham (36 months old)</i> <i>Bio burrata (150 gr) uit Puglia en San Daniele ham (36 maanden oud)</i>	
<b>CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO</b>	18,00€
<i>Smoked carpaccio roll with ricotta cream, sesame, basil pesto, parmesan reggiano cream, truffle pearls, and carasau bread</i> <i>Gerookte carpacciorol met ricotta room, sesam, basilikum pesto, parmezaan reggiano room, truffel parels en carasau brood</i>	
<b>CANNOLO CROCCANTE CON BRANZINO E LIMONE ADAGIATO SU UNA CREMA DI ZUCCHINE</b>	21,00€
<i>Crispy cannoli with sea bass and lemon scent on a zucchini cream</i> <i>Krokante cannoli met zeebaars en citroengeur op een courgettecrème</i>	
<b>FRITTURINA ALL'ITALIANA DI CALAMARI E GAMBERI</b>	23,50€
<i>Fried calamari and shrimps</i> <i>Gefrituurde inktvisringen en garnalen</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b>	17,00€
<i>Slices of veal on a tuna sauce with curl salad, Taggiasca olives, and capers</i> <i>Dungesneden kalfsvlees met tonijnsaus met krulsalade, Taggiasche olijven en kappertjes</i>	

# Assaggi

## Soepen | Soups | Zuppe


ZUPPA DI POMODORO E BASILICO 	12,00€
<i>Tomato and basil soup</i>	
<i>Tomaat en basilicumsoep</i>	

## Bijgerechten | Side Dishes | Contorni

MELANZANE ALLA GRIGLIA 	5,00€
<i>Gegrilde aubergine</i>	
<i>Grilled eggplant</i>	

## Salades | Salads | Insalate

INSALATA DI PERE E FORMAGGIO CON PINOLI 	13,50€
<i>Pear and cheese salad with pine nuts and truffle honey</i>	
<i>Peer en kaassalade met pijnboompitten en truffelhoning</i>	

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

# 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 |

SPAGHETTI FRESCHI CON PESTO DI ZUCCHINE CON GRANELLA DI PISTACCHIO E COLATURA DI BURRATA BIO 22,50€

*Fresh egg spaghetti with zucchini cream, burrata sauce, pistachio grain, and anchovy breadcrumbs*

*Verse eieren spaghetti met courgette room, burrata saus, pistache graan, en ansjovis paneermeel*

INVOLTINO DI PASTA FRESCA RIPIENO DI FUNGHI MISTI CON LA SUA DEMI GLACE 🍃 24,00€

*Fresh egg pasta roll filled with mixed mushrooms and bechamel served on a demi-glace sauce*

*Verse eierpasta rol gevuld met gemengde paddenstoelen en bechamelsaus geserveerd op een demi-glace saus*

SPAGHETTI BIO FRESCHI ALLA CARBONARA DI GUANCIALE SENESE 24,00€

*Fresh Spaghetti alla Carbonara with pork guanciale of Cinta senese and biological eggs*

*Verse Spaghetti alla Carbonara met varkensvlees guanciale van Cinta senese en biologische eieren*

TAGLIOLINI ALL' UOVO CON SCOTTATA DI CAPESANTE E SAN DANIELE CROCCANTE 26,00€

*Fresh tagliolini pasta with crispy San Daniele ham, scallops and crustacean bisque cream*

*Verse tagliolini pasta met krokante San Daniele ham, coquilles en crème van schaaldieren bisque*

RAVIOLI DEL GIORNO 21,00€

*Ravioli of the day*

*Ravioli van de dag*

RISOTTO DEL GIORNO

*Risotto of the day (min 2 ppl)*

*Risotto van de dag (min 2 pers.)*

*Day price*

*Dagprijs*

# Assaggi 🍴

## Hoofdgerecht | Main Course | Secondi Piatti

<b>GUANCIA DI VITELLO COTTA A BT 15 ORE</b>	28,00€
<i>Young veal cheek cooked 15 hours in Barbera reserve wine at a low temperature served with potatoes and mix salad</i>	
<i>Jonge kalfswang 15 uur gegaard in Barbera reserve wijn op lage temperatuur geserveerd met aardappelen en mix salade</i>	
<b>BACCALÀ COTTO ALLA MEDITERRANEA</b>	24,50€
<i>Baccalà cod cooked Mediterranean style with tomato sauce, taggiasca olives, broccoli, and capers</i>	
<i>Kabeljauw op mediterrane wijze bereid met tomatensaus, taggiasche olijven, en kappertjes</i>	
<b>TAGLIO DI ENTRECOTE DI VITELLA GIOVANE ALLA GRIGLIA (300 gr)</b>	34,50€
<i>Young veal entrecote on the grill (300 gr) served with mix salad and potatoes</i>	
<i>Jonge kalfsentrecote op de grill (300 gr) geserveerd met gemengde salade en aardappelen</i>	

## Nagerechten | Desserts | Dolci

<b>GERMOGLIO CHEESECAKE</b>	11,00€
<i>Cheesecake with chocolate crumble</i>	
<i>Cheesecake met chocolade crumble</i>	
<b>TIRAMISU</b>	9,50€
<i>Italiaans dessert met koffiesmaak</i>	
<i>Coffee-flavoured Italian dessert</i>	
<b>TARTUFO BIANCO</b>	8,50€
<i>Italiaans ijsdessert</i>	
<i>Italian ice cream dessert</i>	
<b>SGROPPINO AL LIMONE</b>	9,00€
<i>Citroen roomijs met Prosecco en vodka</i>	
<i>Lemon ice cream with Prosecco and vodka</i>	