


# Assaggi

## ANTIPASTI

Try our Homemade bread with olive tapenade (*allergens 1*) price per person 4.5€

### **Parmigiana di melanzane scomposta**

 21€

San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, fried eggplant and parmesan mousse.

San Marzano-tomaten, buffel mozzarella, aubergine taart en parmezaankaas mousse

Allergens 3,6,9,10

### **Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con pomodorini secchi, capperi**

21€

*Slices of Veal carpaccio cooked at low temperature with tuna cream, dried tomatoes and capers.*

Kalfscarpaccio op lage temperatuur bereid met tonijncrème, gedroogde tomaten en kappertjes

Allergens 3,4,6,9,10

### **Carpaccio di Fassona marinato nel sale con crema di Parmigiano e olio al tartufo pinoli e fagiolini verdi (Gluten free option-optic)**

23€

Fassona beef carpaccio marinated in salt with Parmesan cream and truffle oil, pine nuts, and green beans

Carpaccio van Fassona gemarineerd in zout met Parmezaanse kaascrème en truffelolie, pijnboompitten en sperziebonen

Allergens 1,7,5,6,8

### **Tentacolo di Polipo grigliato servito con hummus di ceci con maionese alla maracuja, chips al nero di seppia (Gluten free option-optic)**

21€

Grilled octopus tentacle served with chickpea hummus with passion fruit mayonnaise, squid ink chips

Gegrilde octopustentakel geserveerd met kikkererwtenhummus met passievruchtmayonaise, inktvisinkt chips

Allergens 1,3,4,11

### **Burrata affumicata cotta al forno servita con pesto di basilico,origano siciliano e pomodorini freschi**

 19€

Smoked burrata baked in the oven served with Basil pesto sauce, Sicilian oregano and fresh cherry tomatoes

Gerookte burrata uit de oven, geserveerd met pestosaus, Siciliaanse oregano en cherry tomaatjes

Allergens 1,7 (Gluten free option-optic)

### **Capesante fritte con nido di pasta kataifi su un letto di crema di piselli e tartufo nero fresco**

24€

Fried scallops with kataifi pastry nest on set a peas' cream and fresh black truffle

Gebakken sint-jakobsschelpen met kataifi-deegnest op een bedje van erwtencrème en verse zwarte truffel

Allergens 7,11,14 (Gluten free option-optic)

# Assaggi

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

## PRIMI PIATTI (Gluten free option-optie)


---

**Rigatoni di pasta fresca all'uovo bio con ragù di Black angus con  
spuma di Parmigiano Reggiano DOP** 25€

Fresh homemade egg rigatoni with black Angus beef topped with a  
Parmigiano Reggiano DOP mousse

Verse zelfgemaakte eier Rigatoni met black angus ragout en Parmigiano  
Reggiano DOP-mousse

Allergens 1,3,7,9,12

**Pappardella di pasta fresca all'uovo ripiena di funghi e ricotta con  
crema al tartufo bianco decorato con porro fritto**  28€

Fresh egg pasta Pappardelle stuffed with mushrooms and ricotta  
cheese with white truffle cream, garnished with fried leek

Verse eierpasta pappardelle gevuld met shiitake en ricotta met witte  
truffelcrème, gegarneerd met gebakken prei

Allergens 3,7,11

opzione servito con tartufo fresco nero 6€  
option served with fresh black truffle  
optie geserveerd met verse zwarte truffel

**Rigatoni di pasta fresca all'uovo bio alla Carbonara , con crema di  
zucca e Guanciale Senese** 26€

Fresh homemade egg rigatoni alla Carbonara with pork guanciale from  
Cinta Senese and biologic eggs.

Verse zelfgemaakte eier Rigatoni alla Carbonara met guanciale  
(varkenspek) uit Cinta Senese en biologische eiren

Allergens 1,3,7

opzione servito con tartufo fresco nero 6€  
option served with fresh black truffle  
optie geserveerd met verse zwarte truffel

**Spaghetti di pasta fresca all'uovo bio con Astice e la sua riduzione** 37€


Fresh organic egg pasta spaghetti with Lobster and its reduction sauce

Verse biologische eierpasta spaghetti met kreeft en zijn reductiesaus

Allergens 1,3,12,14

# Assaggi

**Bigolo di pasta fresca all'úovo bio alla salsa  
ai due pomodorini con foglio di oro 24K**


 26€

Fresh organic Bigolo egg pasta with  
two cherry tomato sauces and 24K gold leaf

Verse biologische Bigolo-eierpasta met  
twee cherrytomatensauzen en 24-karaats bladgoud

Allergens 1,3

**Raviolone di pasta fresca all'uovo 24 tuorli ripieno di  
melanzane, adagiato su una passata di Datterino con melanzane fritte e  
ricotta salata**

 24€

Fresh homemade Raviolone 24 egg yolks filled with eggplant served on  
a Datterino tomato sauce, fried eggplant and dried ricotta cheese.

Verse zelfgemaakte Raviolone met 24 eierdooiersyolks gevuld met  
aubergine op een Datterino-tomatensaus met gefrituurde aubergine en  
droge ricottakaas

Allergens 1,3,7

## SECONDI PIATTI

---

**Asparagi aromatizzati e scottati con mousse di parmigiano**

8€

Flavored and seared asparagus with parmesan mousse

Gearomatiseerde en gebakken asperges met parmezaanse mousse

Allergens 7

**Guancia di manzo cotta a bassa temperatura per 24 ore servito nel suo  
brasato con pure di patate**

34€

Beef cheek cooked at low temperature for 24 hours, served in its  
braised sauce with mashed potatoes

Buikspek gedurende 24 uur op lage temperatuur gekookt, geserveerd  
op een bedje van aardappelcrème

Allergens 1,3,6,7,9,10,12

**Tournedos di vitello scottato in salsa di marsala servito con purè di  
porro, baby carota grigliata condita con olio all'aglio e guanciaie  
croccante**

38€

Seared veal tournedos in demi-glace sauce served with celeriac purée  
and grilled baby carrots dressed with garlic oil

Gebakken kalfstournedos in demi-glace saus, geserveerd met  
knolselderijpuree en gegrilde babyworteltjes met knoflookolie

Allergens 1,3,6,7,9,10,12

**Involtino di pesce spada fresco su un letto di salsa di pomodoro  
ripieno di pane di Altamura condito con olive taggiasche e capperi**

32€

Fresh swordfish roll stuffed with Altamura bread seasoned with  
oregano, Taggiasca olives, and capers


Verse zwaardvisrol gevuld met Altamura-brood gekruid met oregano,  
Taggiasca-olijven en kappertjes

Allergens 1,4,11

# Assaggi

## DOLCI


---

**Panna cotta ( Gluten free option-optie)**  13€  
**alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco aromatizzata servita su un crumble di cioccolato fondente**

Vanilla panna cotta with berry jam, served on a chocolate crumble.

Vanille Panna Cotta met bessenjam geserveerd op een crumble van chocolade.


Allergens 1,3,6,7

**Assaggi Tiramisù con cuore al cioccolato fondente**  14€

Coffee-flavor Italian dessert with black choco-heart

Italiaans dessert koffiesmaak met zwarte choco-hart


Allergens 1,3,7

**Pasticciotto Leccese servita con meringa e marmellata d'arancia**  12€

Pasticciotto Leccese (small Italian cake) served with meringue and Orange' marmelade

Pasticciotto Leccese (klein Italiaanse taart) geserveerd met meringue en sinaasappel marmelade

Allergens 1,3,7

**Falso Lampone (Gluten free option-optie)**  14€

Fake Raspberry with white chocolate ganache, raspberry puree, served on hazelnut biscuit

Valse framboos met witte chocoladeganache, frambozenpuree, geserveerd op een hazelnootkoekje

Allergens 1,3,7

**Tartufo al pistacchio**  14€

Pistacchio italiano ice-cream

Italiaanse pistache-ijs

Allergens 1,3,7

**SGROPPINO AL LIMONE**  9€

Lemon ice cream with Prosecco and vodka

Citroen roomijs met Prosecco en wodka

Allergens 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

---