

Assaggi

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

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 tonijncreme, 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-auberginecreme, pijnboompitten en buffelstracciatella D.O.P

(allergens 1,5,7,8)

Carpaccio di Polipo cotto a bassa temperatura 15 ore (prezzo pp) servito 18€
con erba marina e crema di patate allo zafferano 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 zeegras en saffraan-aardappelcreme (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 su hummus di bio ceci, crumble di pane aromatizzato con  18€
sesami nero al cumino con pandispagna alle olive taggiasche

Organic burrata on organic chickpea hummus, bread crumble flavoured
with black sesame and cumin with Taggiasca olive sponge cake

Bio burrata op biologische kikkererwtenhummus, broodcrumble uit
Altamura op smaak gebracht met zwarte sesam en komijn met Taggiasca-
olijfspons

(allergens 1,3,7,11)

Crocchetta ripiene di gambero Argentino con Bio zucchine, appoggiate su 18€
un tris di creme (burrata, spinaci, pomodoro)

Fried Argentinian prawn croquette with organic courgettes, served on
three creams (burrata, spinach, tomato)

Gebakken Argentijnse garnalenkroket met biologische courgettes,
geserveerd op drie crèmes (burrata, spinazie, tomaat)

(allergens 1,2,4,6,7,9)

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 1,3,5,8)

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)

Rigatoni caseificio Pietrabilanca Vesuvio con Crema di tartufo bianco, Guanciale croccante e tartufo nero fresco estivo 28€

Rigatoni van Pietrabilanca Vesuvio met witte truffelcrème, Krokant Guanciale en zwarte zomertruffel er bovenop

Rigatoni caseificio Pietrabilanca Vesuvio dairy with white truffle cream,Crispy Guanciale and black summer truffle on top

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

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** 32€

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,
Bio Burrata e pesto basilico adagiato su una passata di Datterino**  24,5€

Ravioli met 24 eierdooiersyolks gevuld met buffelricotta,Biologische
Burrata,basilicumpesto, op een Datterino-tomatensaus

Ravioli 24 egg yolks filled with Buffalo ricotta ,Organic Burrata, basil
pesto ,placed on a Datterino tomato sauce

(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

PANNA COTTA

12€

alla vaniglia con salsa di pesca fresca aromatizzata con olio d'oliva extra vergine Bio al Timo servita su un crumble di cioccolato fondente

Vanille Panna Cotta met verse perziksaus op smaak gebracht met biologische extra vergine olijfolie met tijm geserveerd op een crumble van donkere zwarte chocolade

Vanilla panna cotta with fresh peach sauce flavored with organic extra virgin olive oil with thyme served on a dark black chocolate crumble

(allergens 1,3,6,7,)

(Gluten free option)

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 (allergens 1,3,7)

8€

Citroen roomijs met Prosecco en wodka

Lemon ice cream with Prosecco and vodka

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