

Assaggi 🍴

Voorgerechten / Starters / Antipasti

| | |
|---|--------------------|
| Parmigiana di melanzane scomposta 🌿 <i>San Marzano tomato, Buffalo mozzarella mousse, eggplant fried, and parmesan crisps</i> <i>San Marzano-tomaten, buffelmozzarella mousse, aubergine taart en parmezaan chips</i> | 18,00€ |
| Cilindro di barbabietola ripieni di burrata e pistacchio Siciliano con spugna al basilico 🌿 <i>Beetroot cylinder filled with Sicilian burrata and pistachio with basil sponge</i> <i>Bieten Cilinder gevuld met Siciliaanse burrata en pistache met basilicum spons</i> | 21,00€ |
| Caponata di verdure con crocchetta di gambero in tempura e polvere di peperone dolce 🌿 <i>Vegetable caponata with tempura shrimp croquette and sweet pepper .</i> <i>Groenten Caponata met tempura garnaal kroket en paprikapoeder</i> | 21,00€ |
| Carpaccio di Polipo cotto a bassa temperatura 15 ore (prezzo pp) servito con erba marina e crema di patate allo zafferano <i>Octopus carpaccio cooked at low temperature for 15 hours (price pp) served with sea grass and saffron potato cream</i> <i>Octopus Carpaccio gekookt op lage temperatuur gedurende 15 uur geserveerd met zee gras en saffraan-aardappelcrème (prijs bedrag pp)</i> (minimo per 2 persone) (minimum order for two people) (minimale bestelling voor twee personen) | 18,00€ Price pp |
| Cheesecake fredda di Tarallo napoletano aromatizzato ai finocchi con formaggio fresco , basilico ,speck della Valtellina e pesca trenetta <i>Cold cheesecake of Neapolitan Tarallo flavored with fennel , fresh cheese Certosino DOP, basil, ham bacon della Valtellina and trenetta peach.</i> <i>Koude cheesecake van Napolitaanse Tarallo op smaak gebracht met venkel met verse kaas certosino DOP, basilicum, spek della Valtellina en trenetta vissen</i> | 18,00€ |
| Fritturina all'italiana di calamari e gamberi <i>Fried calamari and shrimps</i> <i>Gefrituurde inktvisringen en garnalen</i> | 23,50€ |



Assaggi 🍴

Primi piatti / Pasta

- Spaghettoni caseificio Benedetto Cavalieri al pomod 'oro 24K** 🍃 26,00€
Ragù di pomodoro San Marzano ,pomodorino giallo e pomodorini del Piennolo con Oro 24 karati
Spaghettoni van Benedetto Cavalieri zuivel San Marzano tomaten saus, gele kerstomaatjes en Piennolo kerstomaatjes met 24 karaats goud folie erop
Spaghettoni from Benedetto Cavalieri dairy with San Marzano tomato sauce, yellow cherry tomatoes and Piennolo cherry tomatoes with 24 karat gold foil on top
- Orecchietta Pugliese con cozze supreme e crema di salicornia** 22,50€
Verse Orecchiette Pugliese met eerste kwaliteit mosselen met zeekraal crème
Fresh Orecchiette Pugliese with top quality mussels with samphire cream
- Rigatoni caseificio Pietrabilanca Vesuvio con ragù di Black angus con spuma di Parmigiano Reggiano DOP** 24,50€
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 Spuma di Parmigiano Reggiano DOP
- Paccheri lisci IGP vecchio Pastificio di Gragnano con polpa d'astice cucinato nella sua bisque** 34,50€
Paccheri IGP oude pastafabriek van Gragnano gekookt in bisque met kreeft
Paccheri IGP old pasta factory from Gragnano cooked in its bisque sauce with lobster
- Ravioli del giorno** 24,50€
Ravioli of the day
Ravioli van de dag
- Spaghetti bio freschi alla carbonara di guanciale senese** 26,00€
Fresh Spaghetti alla Carbonara with pork guanciale of Cinta senese and biologic eggs
Verse Spaghetti alla Carbonara met varkensvlees guanciale van Cinta senese en biologische eieren



Assaggi 🍴

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 stagione 29,50€

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 vegetables

Involtino di branzino cotto alla Mediterraneo a bassa temperatura adagiato su essenza di pomodoro San Marzano 32,00€

Zeebaars rolletje op mediterrane wijze bereid In essentie van San Marzano-tomaat, taggiasche olijven, en kappertjes, geserveerd met aardappelen en zeewier ballen

Sea bass roll cooked Mediterranean style In San Marzano tomato essence, taggiasca olives, and capers, served with potatoes and seaweed croquette



Assaggi 🍴

Nagerechten/ Desserts / Dolci

| | |
|--|--------|
| PASTICCIOTTO CON CREMA CHANTILLY AL LIMONE ACCOMPAGNATA CON SHOT DI LIMONCELLO <i>Taart met chantilly crème geserveerd met glas Limoncello huisgemaakt</i> <i>Homemade Chantilly cream cake served with a glass of Limoncello</i> | 13,00€ |
| TIRAMISU <i>Italiaans dessert met koffiesmaak</i> <i>Coffee-flavoured Italian dessert</i> | 12,00€ |
| TARTUFO AL CIOCCOLATO <i>Italiaans ijsdessert</i> <i>Italian ice cream dessert</i> | 9,50€ |
| SGROPPINO AL LIMONE <i>Citroen roomijs met Prosecco en wodka</i> <i>Lemon ice cream with Prosecco and vodka</i> | 9,00€ |



Assaggi 🍴

BUFALA 🌿 16,50€
San Marzano DOP tomatoes, buffalo mozzarella, basil
San Marzano DOP tomaten, buffelmozzarella, basilicum

TAGGIASCA 🌿 18,00€
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella, olives taggiasche, capers, onion
San Marzano DOP tomaten, mozzarella, olijven taggiasche, kappertjes, ui

DIAVOLETTA 19,00€
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella, spicy salami Milano
San Marzano DOP tomaten, mozzarella, pittige salami Milano

Witte Pizza | White Pizza | Pizza Bianca

ASSAGGI SPECIAL 21,00€
Fiordilatte mozzarella from the mountains of Agerola, San Daniele ham (36 months old)
with fresh burrata (150 gr) on top
Fiordilatte mozzarella uit de bergen van Agerola, San Daniele ham (36 maanden oud) met
verse burrata (150 gr) erop

ALTOMARE 24,00€
Fiordilatte mozzarella from the mountains of Agerola, zucchini cream, bio speck, prawns
Fiordilatte mozzarella uit de bergen van Agerola, courgettecrème, bio spek, gamba's

GOLD & TARTUFO PREMIUM PIZZA 🌿 75,00€
24k gold, mozzarella, white truffle crème, white truffle oil, fresh black truffle, pistachio,
bio burrata (125g)
24k goud, mozzarella, witte truffel crème, witte truffelolie, verse zwarte truffel, pistache,
bio burrata (125g)

TARTUFO 🌿 29,50€
Mozzarella, mushrooms, white truffle crème, white truffle oil, fresh black
truffle, Parmesan flakes

Mozzarella, paddestoelen, witte truffel crème, witte truffelolie, verse zwarte
truffel, parmezaanse vlokken

