




Assaggi

Try our Homemade bread with olive tapenade (allergens 1)	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€
<i>Slices of Veal carpaccio cooked at low temperature with tuna cream, confit tomatoes, capers and demiglace</i> 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-aardappel crème (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 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 yellow cherry tomatoes from Piennolo , bread crumble from Altamura flavored with fennel and Taggiasca olive sponge Biologische Burrata in nep-tomatenstijl gevuld met 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€
Fried calamari and shrimps (minimum order for two people)	Price pp
Gefrituurde inktvisringen en garnalen (minimum order for two people)	
(allergens 1,2,4,6,9)	

Assaggi

PRIMI PIATTI | PASTA

Spaghettone caseificio Benedetto Cavalieri al pomod 'oro 24K Ragù di pomodoro San Marzano ,pomodorino giallo e pomodorini del Piennolo con Oro 24 karati  26€

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

Spaghettone 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)

Orecchietta Pugliese con cozze supreme e crema di salicornia 23€

Verse Orecchiette Pugliese met eerste kwaliteit mosselen met zeekraal crème

Fresh Orecchiette Pugliese with top quality mussels with samphire cream

(allergens 1,3,5,7,8)

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 formaggio di capra e mascarpone 
adagiato su crema di barbabietola cotta a bassa temperatura per 8 ore** 24,5€

Ravioli 24 egg yolks filled with goat's cheese and mascarpone with
beetroot sauce cooked at low temperature for 8 hours

Ravioli met 24 eierdooiersyolks gevuld met geitenkaas en mascarpone
met bietensaus 8 uur op lage temperatuur gekookt

(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,)

TIRAMISÙ

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)

TORTA AL CIOCCOLATO 75% E ARANCIA CON MERINGA FLAMBÉ CON FIOCCHI D'ORO 24 KARATI

14€

75% Chocoladetaart met Bio sinaasappel en meringue geflambeerd met 24-karaats Goudvlokken

75% chocolate cake with Bio orange and meringue flambéed with 24 carat gold flakes

(allergens 1,3,5,8)

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