



Giovanna,
Giancarlo, Franco, Roberto

1976

*Nodigen U uit een fijne Italiaanse gastronomische keuken en zijn specialiteiten te ontdekken met de beste culinaire producten.
Smakelijk eten*

*Vous invitent, à découvrir une fine cuisine et ses spécialités des meilleurs produits culinaires de la gastronomie italienne
Bon appétit*

*Invites you to discover a fine Italian gastronomic cuisine and his specialties of the best culinary products
Enjoy your meal*

Cocktails

Aperitivo della Casa	9.80
Negroni	9.80
Americano	9.80

Vermouth

Martini bianco-rosso	7.50
Barolo Chinato Cocchi	8.90

Franciacorta

Berlucchi Saten	11.50
Kirr Royal	12.00
Spritz	12.00

Aperitivi

Cynar	7.50
Picon Amer	7.50
Porto Rosso	7.50
Kirr	7.50
Pineau des Charentes	7.50
Sherry Dry	7.50
Pisang	7.00
Campari	7.50
Vodka Eristoff	8.50
Ricard	8.50
Passito di moscato di Noto 'Planeta'	9.50
Supplement soda, cola, Tonic	2.50
Supplement orange	3.20

Analcolico

Bitter crodino (no-alcohol)	7.50
Herbird	7.50

Rum

Bacardi Superior	8.00
Rum Havana Blub	8.00
Zacapa Gran reserva	10.50

Birra 33cl

Menabrea (since 1846 piemonte)Lager	4.90
-------------------------------------	------

Bevande

½ lit. San Benedetto naturale - Frizzante	5.20
1 lit. San Benedetto naturale - Frizzante	9.80
Coca Cola - Coca Cola Light - Coca Zero	3.50
Fanta	3.50
Tonica Premium Soul	3.50
Fuze tea Lemon	3.50
Jus de pommes-Appelsap	3.90
Jus de tomate-tomatensap	4.20
Orange pressé-geperst sinaasappel	5.20

Gin

Bombay Sapphire	8.50
-----------------	------

Gin Italian Selection - Tonica Premium Soul

FRISSE GIN

Gin Muma(Puglia)	10.50
Gin Etneum(Sicilia)	10.50
Gin Insulae(Sicilia)	10.50
Gin MacajaCask barriqué(Piemonte)	13.50
Gin Mare Capri(Campania)	11.50

FLOREALE GIN

Ginarte(Toscana)	13.50
------------------	-------

KRUIDIGE GIN

Giniu (Sardegna)	11.50
Gin Major(Lago Maggiore)	10.50

Blended whisky

J & B	7.50
-------	------

Scotch whisky Single Malt

Lowland

Auchentoshan 10 Years Old	9.50
---------------------------	------

Speyside

Glenrothes Single Malt 'Special reserve'	10.90
--	-------

Campbeltown

Springbank 10 Years Old	12.50
-------------------------	-------

Islay

Bunnahabhain 12 Years Old	12.50
---------------------------	-------

Antipasti freddi

	Mozzarella di bufala D.O.P.	15.50
	Mozzarella van buffelmelk, 'Peretto' Tomaten, basilicum, olijfolie 'Eerste Pers'	
	Mozzarella de bufflonne, tomates 'Peretto', basilc, huile d'olive 'Extra vierge'	
	Mozzarella of buffalo, 'Peretto' tomatoes, basil, 'Extra virgin' olive oil	
Tacchino Tonnato		
Kalkoen gebraad, tonijnsaus, en kappertjes		16.20/21.00
Rôti de dinde, sauce au thon, câpres		
Roasted turkey, tuna sauce, capers		
	Tartare di salmone affumicato	
	Tartaar van gerookte Schotse zalm, selder, sjalotten	15.90
	Tartare de saumon fumé d'écosse, céleri, échalotes	
	Tartar of smoked Scottish salmon, shallots	
Bresaola 'Punta d'Anca' IGP		
Gedroogde rundvlees, raketsla, 'Grana Padano' schilfers		15.90
Viande boeuf séchée, roquette, copeaux de 'Grana Padano'		
Dried beef, rocket salad, 'Grana Padano' cheese		
	Prosciutto di Parma D.O.P. 24 mesi con Melone	17.20
	Parma ham met meloen	
	Jambon de Parme avec melon	
	Parma ham with melon	

Antipasti caldi

	Millefoglie di melanzane	14.10
	Mille-feuille van aubergines, parmezaanse kaas, tomatensaus, basilicum	
	Mille-feuille d'aubergines, parmesan, sauce tomate, basilic	
	Mille-feuille of aubergine (eggplant), parmesan cheese, tomato sauce, basil	
Caponata		15.90
Zwaardvis ragout, kappers, aubergines, Taggiasche olijven, tomatensaus, munt, crouton		
Ragoût d'espadon, câpres, aubergines, olives Taggiasche, sauce tomate, menthe, croutons		
Swordfish ragu, capers, aubergine, Taggiasche olives, tomato sauce, mint, crunchy croutons		
	Crochette ai gamberetti grigi	15.10
	Garnaalkroketteren (artisaanaal)	
	Croquettes de crevettes grises (artisanale)	
	Croquette of prawns (artisanal)	
Scampi Porcini		18.90
Scampi's, doperwten puree, eekhoortjsbrood		
Scampis, purée de petis pois, cèpes		
Shrimps, pea puree, forest mushrooms		

Insalate

	Insalata 'Da Lino'	22.00
Romeinse sla, Peretto tomaten, Raketsla, Tropea ajuin, Bresaola della Valtellina (gedroogd rundvlees), kalkoen gebraad, artisjokken, mozzarella van buffelmelk, Vinaigrette van dragon en acacia honig		
Salade Romaine, tomates Peretto, roquette, oignons de Tropea, Bresaola della Valtellina (viande de bœuf séchée), rôti de dinde, artichauts, mozzarella Bufala, vinaigrette à l'estragon et miel d'acacia		
Romaine lettuce, Peretto tomatoes rocket salad, Tropea onions, bresaola della Valtellina (dried beef), roasted turkey, artichokes, mozzarella of buffalo, vinaigrette of tarragon and Acacia honey		

Pasta fresca all'uovo Artigianale (8 oeufs - 1 kilo de farine -- 8 eieren - kilo bloem)

Tagliolini al ragù di carne	15.10
Tomatensaus, vleesragout (rund – kalf)	
Sauce tomate, ragoût de viande (boeuf-veau)	
Tomato sauce with meat (beef-veal)	
	Duo di pasta 18.90
Pasta gevuld (zwaardvis - St Jacobsnoten en scampi's), saus van gekonfijte citroenen uit Amalfi, munt	
Pâtes farcies (espadon – St Jacques et scampis), sauce aux citrons confits d'Amalfi, menthe	
Pasta stuffed (swordfish – scallops and shrimps), sauce of preserved lemon of Amalfi, mint	
Linguine all'astice	30.00
Olijfolie, kreeftenvlees, verse tomaten, basilicum	
Huile d'olive, chair de homard, tomates fraîches, basilic	
Olive oil, lobster meat, fresh tomatoes, basil	
	Penne Prosciutto e Peperoncino 14,90
	Tomatensaus, uien, ham, pikant
	Sauce tomate, oignon, jambon, piquant
	Tomato sauce, onions, ham, spicy
Tagliolini al tartufo Nero	30,00
	Ravioli melanzane 17.90
	Pasta gevuld met aubergines en 'scamorza' kaas, tomatensaus, pesto van basilicum
	Pâtes farcies d'aubergines e fromage 'scamorza' , sauce tomate, pesto basilic
	Pasta stuffed with eggplants and 'scamorza' cheese, tomato sauce, pesto of basil
Gnocchi porcini	18.20
Gnocchi(pasta op basis van aardappelen), eekhoortjsbrood, italiaanse worst	
Gnocchi(pâtes a base de pommes de terre), cèpes, saucisse italienne	
Gnocchi(pasta made from potatoes), forest mushrooms, italian sausage	
	Tortellini Modenesi 16.90
	Pasta gevuld met vlees, parmiggiano en mortadella, roomsaus en ham
	Pâtes farcies de viande, parmiggiano et mortadella, sauce à la crème et jambon
	Pasta stuffed with meat, parmiggiano and mortadella, cream sauce and ham
Ravioli capesante	17.90
Pasta gevuld met St Jacobsnoten en garnalen met courgetten saus	
Pâtes farcies de St. Jacques et crevettes sauce aux courgettes	
Pasta stuffed with Scallops and shrimps Zucchini sauce	
	Lasagna 'A modo mio' 19,90
	Lasagne, ham, kaas, champignons, tomaten- room saus
	Lasagne, jambon, fromage, champignons, sauce crème, tomate
	Lasagna, ham, cheese, mushrooms, tomato-cream sauce
Cannelloni	19.90
Pasta gevuld met vlees, bechamel, tomatensaus	
Pâtes farcis de viande, bechamel, sauce tomate	
Pasta stuffed with meat, bechamel, tomato sauce	

P e s c e

Branzino 29.50
Zeebaars, doperwten puree, grijze garnalen
Filet de bar, purée de petits pois, crevettes grises
Seabass, pea puree, grey shrimps

Pesce Spada in Crosta 28.50
Zwaardvis met korstje, Tropea ajuin, olijven, kappers en tomaatjes
Filet d'espardon en croûte, oignon de Tropea, olives, câpres et tomates
Swordfish crusted, Tropea onions, olives, capers, en tomatoes

Calamari Farciti 25.90
Inktvis gevuld met Taggiasche olijven, gedroogde tomaten, pistache, rozemarijnsaus
Calamars farcis aux olives Taggiasche, tomates séchées, pistache, sauce romarin
Squid stuffed with Taggiasche olives, dried tomatoes, pistachio, rosemary sauce

Belgisch Wit-Blauw Rund Boeuf Blanc-Bleu Belge

M a n z o **Filetto Peperoncino** 33.20
Rundfilet met pikante saus
Filet pur de bœuf au coulis de piment
Fillet of beef with spicy sauce

Filetto porcini 33.20
Rundfilet met eekhoorntjesbrood
Filet pur de bœuf aux cèpes
Fillet of beef with forest mushrooms

V i t e l l o **Scaloppina Limone** 24,90
Kalfshaas lapje, witte wijn, salie, citroen
Escalope de filet de veau, vin blanc, citron, sauge
Veal cutlet, white wine, lemon, sage

Scaloppina Broccoli 23.90
Kalfshaas lapje, kaas, broccoli, roomsaus
Escalope de filet de veau, fromage, brocoli, sauce a la crème
Veal cutlet, cheese, broccoli, cream sauce

Scaloppina Melanzane 23,90
Kalfshaas lapje, gegrilde aubergines, mozzarella van buffelmelk, witte truffelolie
Escalope de filet veau, aubergines, mozzarella de bufflonne, huile de truffe blanche
Veal cutlet, grilled aubergines, buffalo mozzarella, oil of white truffles

Scaloppina Robertissimo 23,90
Kalfshaas lapje, ham, kaas, tomaten room saus
Escalope de filet de veau, jambon, fromage, sauce crème-tomatée
Veal cutlet, ham, cheese, cream tomato sauce

Scaloppina Porcini 24,90
Kalfshaas lapje, eekhoorntjesbrood, witte wijn saus
Escalope de filet veau, cèpes, sauce au vin blanc
Veal cutlet, forest, mushrooms, white wine sauce

Ossobuco 'A modo mio' 31.00
Jarret de veau, sauce tomate
Kalfsschenkel, tomatensaus
Marrowbone of veal, tomato sauce

Zaterdag geen pizza's ! **P i z z e** Samedi pas de pizzas !

Pâte a longue fermentation

Deeg op lange gisting

	Pizza Margherita di Savoia	12.50
	Tomaat, mozzarella, basilicum	
	Tomate, mozzarella, basilic	
	Tomato, mozzarella cheese, basil	
Pizza Giancarlo		14.20
Tomaat, mozzarella, ham, pikante salami 'Ventricina'		
Tomate, mozzarella, jambon, salami 'Ventricina' piquant		
Tomato, mozzarella cheese, ham hot salami 'Ventricina'		
	Pizza Tropicale	14.90
	Tomaat, mozzarella, ham, verse ananas	
	Tomate, mozzarella, jambon, ananas frais	
	Tomato, mozzarella cheese, ham, fresh pineapple	
Pizza 4 stagioni		15.50
Tomaat, mozzarella, ham, champignons, artisjokken, Taggiasche olijven		
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives Taggiasche		
Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, Taggiasche olives		
	Calzone Gorgonzola	14.70
	Tomaat, mozzarella, ham, gorgonzola	
	Tomate, mozzarella, jambon, gorgonzola	
	Tomato, mozzarella cheese, ham, gorgonzola cheese	
Pizza Siciliana		13.90
Tomaat, mozzarella, ansjovis, olijven, kappers		
Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres		
Tomato, mozzarella cheese, anchovy, olives, capers		
	Pizza Ortolana	15.50
	Tomaat, mozzarella, champignons, artisjokken, 'Taggiasche' olijven, 'Tropea' ajuin, paprika	
	Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, olives 'Taggiasche', oignons 'Tropea', poivrons	
	Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, artichokes, 'Taggiasche' olives, 'Tropea' onions, sweet peppers	
Pizza Rucola		15.90
Tomaat, mozzarella van buffelmelk, raketsla		
Tomate, mozzarella de bufflone, roquette		
Tomato, mozzarella cheese of bufalo, rocket salad		
	Pizza Tartufo	25.10
	Tomaat, mozzarella van buffelmelk, zwarte truffels	
	Tomate, mozzarella de bufflone, truffes noires	
	Tomato, mozzarella cheese of bufalo, black truffle	
Pizza Frank		16.50
Tomaat, mozzarella, pikante salami 'Ventricina', paprika, kappers, ansjovis, 'Taggiasche' olijven		
Tomate, mozzarella, salami 'Ventricina' piquant, poivrons, câpres anchois, olives 'Taggiasche'		
Tomato, mozzarella cheese, hot salami 'ventricina', sweet peppers, capers, anchov, 'Taggiasche' olives		
	Pizza 4 formaggi	15.10
	Tomaat, mozzarella, gorgonzola, gerookte scamorza parmezaans	
	Tomate, mozzarella, gorgonzola, scamorza fumé, parmesan	
	Tomato, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, smoked scamorza, parmesan cheese	

Pizza Parma

Tomaat, mozzarella, rauwe ham 'Parma'

Tomate, mozzarella, jambon cru 'Parme'

Tomato, mozzarella cheese, raw ham 'Parma'

17.90

Pizza Gorgonzola, bresaola Punta d'Anca IGP della Valtellina e rosmarino fresco

'Piennolo' kerstomaten, mozzarella, gorgonzola, bresaola (gedroogd rundvlees), verse rozemarijn
Tomates cerise 'Piennolo' mozzarella, gorgonzola, bresaola (viande de bœuf séchée), romarin frais
'Piennolo' cherry tomatoes, mozzarella cheese, gorgonzola, bresaola (dried beef), fresh rosemary

17,50

Pizza Peccati di Gola

Tomaat, stracciatella kaas, mortadella van everzwijn al tartufo, pesto van pistache uit Bronte

Tomate, fromage stracciatella, mortadella de sanglier al tartufo, pesto de pistache de Bronte

Tomato, stracciatella cheese, mortadella of boar with truffle, pesto of Bronte pistachio

23.80

Pizza pesce spada

Zwaardvis ragout, kappers, Taggiasche olijven, tomatensaus, munt, crouton
Ragoût d'espadon, câpres, olives Taggiasche, sauce tomate, menthe, croutons
Swordfish ragu, capers, Taggiasche olives, tomato sauce, mint, crunchy croutons

22.80

Pizza n'duja

Mozzarella, 'Piennolo' kerstomaten, Tropea ajuin, smeerbare pikante worst uit Calabrië NDUJA

Mozzarella, tomates cerise 'Piennolo', oignons Tropea, saucisse Calabraise piquante tartinable NDUJA)

Mozzarella, 'piennolo' tomatoes, Tropea onions, spicy, spreadable sausage NDUJA from Calabria

15.90

Pizza Porcini

Mozzarella, italiaanse worst, eekhoorstjesbrood, raketsla, 'Grana Padano' schilfers
Mozzarella, saucisse italienne, cèpes, roquette, copeaux de 'Grana Padano'
Mozzarella, italian sausage, forest mushrooms, rocket salad, 'Grana Padano' cheese

19.20



Gelati Artigianali

Buona degustazione, Franco

Tartufo bianco, crema al caffè, flambé alla Sambuca Nera 9.90

(Glace vanille au cœur de moka, flambée à la sambuca nera)

(Vanille roomijs opgevuld met mokka ijs, geflambeerd met sambuca nera)

(Vanilla ice cream stuffed with mocha ice cream, flambé with sambuca nera)

Ananas, sorbetto al limone con salsa al té verde 9.90

(Ananas frais, sorbet au citron, sauce au thé vert)

(Verse ananas, citroen sorbet, groene thee saus)

(Pineapple, lemon sorbet, green tea sauce)

Sorbetto Frescolino 9.90

(Sorbet au citron avec limoncello)

(Citroensorbet met limoncello)

(Lemon sorbet with limoncello liquor)

Rum Babà 9.90

(Babà au rhum, Crème au rhum, Glace au rhum-raisins)

(Babà met rum, Rum saus, Rum- rozijnen roomijs)

(Babà with rum, Rum sauce, Rum-raisin ice-cream)

Dame Blanche 9.90

(BourbonVanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream)

Triologia di gelato Artigianale 9.90

(Glaces artisanales du moment à découvrir)

(Zelfgedraaid Roomijsjes van het moment)

(Homemade Ice creams of the moment)

Gelato alla vaniglia bourbon, Amarena di Cantiano 9.90

(Glaces vanille bourbon, Cerise Amarena 'Cantiano')

(Bourbon vanille Roomijs, Amarenakers 'Cantiano')

(Bourbon vanilla ice cream, Amarena cherry 'Cantiano')

Croccantino 9.90

(Glace vanille au cœur de moka, sauce au caramel et noisettes)

(Vanille roomijs opgevuld met mokka ijs, karamel saus en nootjes)

(Vanilla ice cream stuffed with mocha ice cream, caramel sauce and nuts)

Tortino al cioccolato Gelato alla vaniglia 9.90
(Moelleux au chocolat, Glace à la vanille bourbon)
(Moelleux van chocolade, Bourbon Vanille roomijs)
(Moelleux of chocolate, Bourbon Vanilla ice-cream)

Delizia al Mascarpone 9.90
(Crème de Mascarpone et chocolat noir (70%) au sésame caramélisé)
(Creme van Mascarpone, chocolade (70%) met gekarameliseerde sesam)
(Mascarpone cream, chocolate (70%) with caramelized sesame seeds)

Tiramisù Crema Arabica al di Saronno 9.90
(Savoyards noyés au café et amaretto, crème de mascarpone et cacao)
(Savoyards gedompeld in koffie en amaretto, mascarpone creme en cacao)
(Savoirdi cookies bathed in coffee and amaretto, mascarpone cream and cacao)

Zabaione freddo-caldo al Marsala 11.90
(Sabayon au Marsala, glace vanille bourbon)
(Sabayon met Marsala wijn, Bourbon vanilleroomijs)
(Sabayon with Marsala wine, Bourbon vanilla ice cream)

Sablé con i fichi Gelato al Pistacchio 9.90
(Sablé Figs rôties, Glace pistache)
(Zanddeeg met geroosterde vijgen, Pistache roomijs)
(Shortbread cake with figs, Pistachio ice cream)