

Suggestimenti

Voorgerechten - Entree

Minestra di Piselli	13.20
Erwtensoup, crouton	
Potage de petits pois, croutons	
Pea soup, crunchy croutons	
Cozze 'Bouchot'	19.50
Bouchot mosselen, tomaat, look	
Moules 'Bouchot', tomates, ail	
Bouchot mussels, tomatoes, garlic	

Hoofdgerechten - Plat

Inasalata Gabriele	24.90
Groene groentensalade, romeinse sla, mozzarella buffelmelk, roze garnalen, gedroogde tomaten	
Salade de légumes verts, salade romaine, mozzarella bufflonne, crevettes rose, tomates séchées	
Green vegetable salade, romaine lettuce, mozzarella buffalo, rose shrimps, dried tomatoes	
Gnocchi Gorgonzola	18.20
Gnocchi(pasta op basis van aardappelen), gorgonzolasaus	
Gnocchi(pâtes a base de pommes de terre), sauce gorgonzola	
Gnocchi(pasta made from potatoes), gorgonzola sauce	
Linguine alle vongole	21.20
Scaloppina Fiorentina	25.90
Kalfshaas lapje, kaas, ham, spinazie, roomsaus	
Escalope de filet de veau, fromage, jambon, épinard, sauce à la crème	
Veal cutlet, cheese, ham, spinach, cream sauce	

Pizza

Pizza Peccati di Gola	24,80
Tomaat, burrata truffel, mortadella van everzwijn al tartufo, pesto van pistache uit Bronte	
Tomate, fromage burrata truffe, mortadella de sanglier al tartufo, pesto de pistache de Bronte	
Tomato, burrata truffle, mortadella of boar with truffle, pesto of Bronte pistachio	
Pizza Gianluca	15.90
Piennolo tomaten, look, oude pecorino, pesto van rucola	
Tomates de Piennolo, ail, vieux pecorino, pesto de rucola	
Pieenolo tomatoes,, garlic, old pecorino, pesto of rocketsalad	
Pizza Vegana	15.90
Groenten festival, festival de légumes	

A n t i p a s t i f r e d d i

Mozzarella di bufala D.O.P.

15.90

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

16.20/21.00

Kalkoen gebraad, tonijnsaus, en kappertjes
Rôti de dinde, sauce au thon, câpres
Roasted turkey, tuna sauce, capers

Tartare di salmone affumicato

16.10

Tartaar van gerookte Schotse zalm, selder, sjalotten
Tartare de saumon fumé d'écosse, céleri, échalotes
Tartar of smoked Scottish salmon, shallots

Bresaola 'Punta d'Anca' IGP

16.10

Gedroogde rundvlees, raketsla, 'Grana Padano' schilfers
Viande boeuf séchée, roquette, copeaux de 'Grana Padano'
Dried beef, rocket salad, 'Grana Padano' cheese

Prosciutto 'San Daniele' D.O.P. 24 mesi con Melone

17.90

A n t i p a s t i c a l d i

Millefoglie di melanzane

15.10

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

Crochette ai gamberetti grigi

15.90

Garnaalkroketten (artisanaal)
Croquettes de crevettes grises (artisanale)
Croquette of prawns (artisanal)

Scampi al pomodoro con tapenade di olive e capperi

18.90

Scampis, ail, sauce tomate, Tapenade d'olives et câpres
Scampi's, look, tomatensaus, tapenade van olijven en kappers
Shrimps, garlic, tomato sauce, tapenade of olives and capers

I n s a l a t e

Insalata 'Da Lino'

22.50

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

P a s t a

Linguine all'astice 30.00

Olijfolie, kreeftenvlees, verse tomaten, basilicum, pistache
Huile d'olive, chair de homard, tomates fraîches, basilic, pistache
Olive oil, lobster meat, fresh tomatoes, basil, pistachio

Penne Prosciutto e Peperoncino 15.90

Tomatensaus, uien, ham, pikant
Sauce tomate, oignon, jambon, piquant
Tomato sauce, onions, ham, spicy

P a s t a f r e s c a a l l ' u o v o (8 oeufs - 1 kilo de farine -- 8 eieren - kilo bloem)

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

Tagliolini al ragù di carne 16.10

Tomatensaus, vleesragout (rund – kalf)
Sauce tomate, ragoût de viande (boeuf-veau)
Tomato sauce with meat (beef-veal)

Tagliolini al tartufo Nero 30,00

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

Ravioli Pesce Spada 18.90

Pasta gevuld zwaardvis, saus van gekonfijte citroenen uit Amalfi, munt
Pâtes farcies espadon, sauce aux citrons confits d'Amalfi, menthe
Pasta stuffed swordfish , sauce of preserved lemon of Amalfi, mint

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

Tortellini Modenesi 17.90

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

Ravioloni ricotta 17.90

(pâtes farcies de ricotta de bufflonne et épinards, sauce crème aux noix)
(pasta gevuld met ricotta van buffelmelk en spinazie, notensaus met room)
(pasta stuffed with ricotta cheese of buffalo and spinach, nuts sauce with cream)

P e s c e

Branzino	29.50
Zeebaars, doperwten puree	
Filet de bar, purée de petis pois	
Seabass, pea puree	
Pesce Spada	29.50
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	27.90
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	

M a n z o Belgisch Wit-Blauw Rund Boeuf Blanc-Bleu Belge

Filetto Rucola	33.80
Rundfilet , raketsla, 'Grana Padano' schilfers, Balsamico	
Filet pur de bœuf , roquette, copeaux de 'Grana Padano', Balsamico	
Fillet of beef with rocket salad,'Grana Padano' cheese, Balsamico	
Filetto Peperoncino	33.80
Rundfilet met pikante saus	
Filet pur de bœuf au coulis de piment	
Fillet of beef with spicy sauce	

V i t e l l o Belgisch Wit-Blauw Kalf Veau Blanc-Bleu Belge

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 Melanzane	24,90
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	24,90
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 Gorgonzola	24.90
Kalfshass lapje, bresaola, gorgonzola, rozemarijn, witte wijnsaus	
Escalope de filet de veau, bresaola, gorgonzola, romarin, sauce au vin blanc	
Veal cutlet, bresaola, gorgonzola, rosemary, white wine sauce	
Ossobuco 'A modo mio'	31.50
Kalfsschenkel, tomatensaus	
Jarret de veau, sauce tomate	
Marrowbone of veal, tomato sauce	

P i z z e

Pâte a longue fermentation

Deeg op lange gisting

Pizza Margherita di Savoia 13.50

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 16.90

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 bufflonne, truffes noires

Tomato, mozzarella cheese of bufalo, black truffle

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	
Pizza ‘San Daniele’	17.90
Tomaat, mozzarella, rauwe ham ‘San Daniele’	
Tomate, mozzarella, jambon cru ‘San Daniele’	
Tomato, mozzarella cheese, raw ham ‘San Daniele’	
Pizza Gorgonzola	17,50
‘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	
Pizza N’duja	15.90
Mozzarella, ‘Piennolo’ kerstomaten, Tropea ajuin, smeerbare pikante worst uit Calabrie NDUJA	
Mozzarella, tomates cerise ‘Piennolo’, oignons Tropea, saucisse Calabraise piquante tartinable NDUJA)	
Mozzarella, ‘piennolo’ tomatoes, Tropea onions, spicy spreadable sausage NDUJA from Calabria	
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	

Gelati Artigianali

Buona degustazione, Franco

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

Vanille roomijs opgevuld met mokka ijs, geflambeerd met sambuca nera

Glace vanille au cœur de moka, flambée à la 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

Verse ananas, citroen sorbet, groene thee saus

Ananas frais, sorbet au citron, sauce au thé vert

Pineapple, lemon sorbet, green tea sauce

Sorbetto Frescolino 9.90

Citroensorbet met limoncello

Sorbet au citron avec limoncello

Lemon sorbet with limoncello liquor

Dame Blanche 9.90

Bourbon vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Triologia di gelato Artigianale 9.90

Zelfgedraaid roomijsjes van de dag

Glaces artisanales du moment à découvrir

Homemade Ice creams of the moment

Gelato alla vaniglia bourbon, Amarena di Cantiano 9.90

Bourbon vanille roomijs, Amarenakers 'Cantiano'

Glaces vanille bourbon, Cerise Amarena 'Cantiano'

Bourbon vanilla ice cream, Amarena cherry 'Cantiano'

Croccantino 9.90

Vanille roomijs opgevuld met mokka ijs, karamelsaus en nootjes

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

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

Sorbetto fragola, mousse allo yogurt 9.90

Aardbeiensorbet, yoghurtmousse

Sorbet à la fraise, mousse de yaourt

Strawberry sorbet, yogurtmousse

Dolci Artigianali

Buona degustazione, Franco

Tortino al cioccolato Gelato alla vaniglia

9.90

Moelleux van chocolade, Bourbon Vanille roomijs

Moelleux au chocolat, Glace à la vanille bourbon

Moelleux of chocolate, Bourbon Vanilla ice-cream

Delizia al Mascarpone

9.90

Creme van Mascarpone, chocolade (70%) met gekarameliseerde sesam

Crème de Mascarpone et chocolat noir (70%) au sésame caramélisé

Mascarpone cream, chocolate (70%) with caramelized sesame seeds

Tiramisù Crema Arabica al di Saronno

9.90

Savoyards gedompeld in koffie en amaretto, mascarpone creme en cacao

Savoyards noyés au café et amaretto, crème de mascarpone et cacao

Savoiardi cookies bathed in coffee and amaretto, mascarpone cream and cacao

Zabaione freddo-caldo al Marsala

12.90

Sabayon met Marsala wijn, Bourbon vanilleroomijs

Sabayon au Marsala, glace vanille bourbon

Sabayon with Marsala wine, Bourbon vanilla ice cream

Formaggi

Formaggio Misto

12.90

