

*Il giardino
d'inverno*

Aperitivi

<i>Rosso antico</i>	5,50
<i>Cynar</i>	5,50
<i>Amaro averna</i>	7,00
<i>Martini bianco, rosso o fiero</i>	5,00
<i>Porto bianco o rosso</i>	5,00
<i>Campari</i>	4,50
<i>Campari Orange</i>	6,00
<i>Prosecco (glas)</i>	6,00
<i>Kirr</i>	4,00
<i>Kirr Royal</i>	7,00
<i>Aperitivo 'Il giardino d'inverno'</i> <i>(Gin, Campari, Martini bianco, witte wijn, fruitsap)</i>	7,00
<i>Malibu</i>	5,00
<i>Cognac Bisquit</i>	5,50
<i>Cognac Courvaisier</i>	7,50
<i>Jack Daniels</i>	6,00
<i>Johnny Walker</i>	5,50
<i>J&B</i>	5,50
<i>Bacardi rum riserva</i>	5,50
<i>Havana Club</i>	5,00
<i>Calvados</i>	6,50
<i>Calvados Pierre Huet</i>	8,00
<i>Sambuca Molinari</i>	6,50
<i>Baileys</i>	6,00
<i>Ricard</i>	5,50
<i>Amaretto di Saronno</i>	6,00
<i>Limoncello</i>	7,00
<i>Cointreau</i>	5,50
<i>Grand Marnier</i>	5,50
<i>Wodka Absolut</i>	5,50
<i>Prosecco (fles)</i>	28,00
<i>Laurent Perrier (fles)</i>	60,00

Bibite

Bibite analcoliche

<i>Cola</i>		2,00
<i>Cola light</i>		2,00
<i>Fanta</i>		2,00
<i>Ice tea</i>		2,00
<i>Fruitsap</i>		2,00
<i>Schweppes</i>		2,00

Acqua

<i>Acqua</i>	<i>glas</i>	1,60
<i>Acqua</i>	<i>1/2l</i>	3,00
<i>Acqua</i>	<i>1l</i>	5,00

Birre

<i>Stella</i>		2,00
<i>Leffe blond</i>		3,00
<i>Leffe bruin</i>		3,00
<i>Duvel</i>		3,00

Vino della casa

(voor andere wijn doen wij u graag suggesties of kan u onze wijnkaart raadplegen)

<i>Glas</i>		3.50
<i>1/4l</i>		5.00
<i>1/2l</i>		10.00
<i>1l</i>		20.00

Wijn per glas

Vini Rossi

<i>Planeta La Segreta</i>	6,00
<i>Chianti Classico</i>	6,00
<i>Primitivo Koiné</i>	6,50
<i>Montepulciano d'Abruzzo Riserva</i>	7,00
<i>Nero d'Avola Riserva</i>	7,00

Vini Bianchi

<i>Planeta La Segreta</i>	6,00
<i>Pinot Grigio Superiore</i>	7,00
<i>Zibibbo (vino liquoroso)(desertwijn)</i>	6,00

Entrate

Entrate fredde

Caprese della casa

12,00

Pomodoro, mozzarella Santa Lucia, prosciutto crudo San Daniele, olive, olio di oliva e basilico

Verse tomatenschijffjes, mozzarella Santa Lucia, parmaham San Daniele, afgewerkt met olijven, olijfolie en basilicum

Caponata della mamma

10,00

La caponata è una preparazione agrodolce di peperoni, melanzane, cipolla, carote, uva passa, olive, pinoli, pomodoro e olio di oliva. é presentata con un contorno di insalata mista, pomodori freschi e parmigiano Reggiano

Een licht zoetzure bereiding van paprika, aubergine, ui, wortel, rozijn, olijven, pijnboompitten, tomaten en olijfolie. Dit gerecht wordt gepresenteerd met een gemengde salade, verse tomaten en parmigiano Reggiano

Antipasto all'Italiana

min 2 pers 20,00

Misto di salumi e formaggi italiani, accompagnati da preparazioni siciliane

Variatie van fijne Italiaanse vleeswaren en kazen, vergezeld van Italiaanse specialiteiten

Carpacci

Carpaccio di carne

13,00

Carpaccio di carne di vitello marinata con limone, olio di oliva, pepe nero, pinoli, champignon, rucola e parmigiano

Carpaccio van rundsvlees, gemarineerd in citroen, olijfolie, zwarte peper, pijnboompitten, champignon, rucola en parmezaan.

Carpaccio di bresaola

14,00

Carpaccio di bresaola marinata con limone, olio di oliva, pepe nero, pinoli, rucola e parmigiano

Carpaccio van bresaola, gemarineerd in citroen, olijfolie, zwarte peper, afgewerkt met pijnboompitten,, rucola en parmezaan

Carpaccio di salmone

15,00

Carpaccio di filetto di salmone fresco marinato con limone, olio di oliva, pepe nero, pinoli, rucola e parmigiano

Carpaccio van verse zalmfilet gemarineerd in citroen, olijfolie, zwarte peper, afgewerkt met pijnboompitten,, rucola en parmezaan

Carpaccio di pesce spada

15,00

Carpaccio di filetto di pesce spada marinato con limone, olio di oliva, pepe nero, pinoli, rucola e parmigiano

Carpaccio van zwaardvisfilet gemarineerd in citroen, olijfolie, zwarte peper, afgewerkt met pijnboompitten,, rucola en parmezaan

Carpaccio di gamberetti

17,00

Carpaccio di gamberetti marinati con limone, olio di oliva, pepe nero, pinoli, rucola e parmigiano

Carpaccio van garnalen gemarineerd in citroen, olijfolie, zwarte peper, afgewerkt met pijnboompitten,, rucola en parmezaan

<i>Tris di carpaccio</i>	18,00
<i>Tris di carpaccio di filetti di salmone, pesce spada e tonno freschi, marinato con limone, olio di oliva, pepe nero, pinoli, rucola e parmigiano</i>	
<i>Trio van carpaccio van zwaardvisfilet, tonijnfilet en zalmfilet gemarineerd in citroen, olijfolie, zwarte peper, afgewerkt met pijnboompitten,, rucola en parmezaan</i>	

Entrate di scampi

<i>Scampi limone</i>	13,00
<i>5 scampi in salsa di limone.</i>	
<i>5 scampi's in een sausje van citroen</i>	
<i>Scampi al curry</i>	13,00
<i>5 scampi in salsa di panna, curry e cipolla</i>	
<i>5 scampi's in een sausje van room, curry en ui</i>	
<i>Scampi Diavola</i>	14,00
<i>5 scampi in salsa piccante, pomodoro fresco, cipolla, peperoni, basilico e olive</i>	
<i>5 scampi's in een pittig sausje van verse tomaat, ui, paprika, basilicum en olijven</i>	
<i>Scampi aglio</i>	14,00
<i>5 scampi in salsa di panna e aglio</i>	
<i>5 scampi's in een roomsausje met look</i>	
<i>Scampi e Spek</i>	14,00
<i>5 scampi arrotolati con speck in salsa di peperoni, aglio e olive</i>	
<i>5 scampi's met spekrolletjes, in een sausje van paprika, look en olijven</i>	

Entrate calde

Gamberetti al limone e aglio

16,00

Grote garnalen bereid met citroen, look en olijfolie

Porcini e peperoni grigliati

18,00

Funghi porcini e peperoni rossi alla griglia, conditi con olio, limone e basilico accompagnati da pesce spada fumè con rucola e scaglie di parmigiano

Gegrilde funghi porcini (eekhorentjesbrood) en paprika's bereid met olijfolie, citroen en basilicum, vergezeld van gerookte zwaardvis en een slaatje van rucola en parmezaan

Pasta

Il tipo di pasta dipende dalla giornata in quanto pasta fresca fatta in casa ed è possibile avere informazioni dalla persona di sala.

Wij serveren enkel verse pasta. Onderstaande sauzen kunnen gecombineerd worden met het aanbod van de dag.

Salsa vegetariana **12,00**

Pasta in una salsa di verdure fresche del giorno

Pasta met een saus van verse groenten van de dag

Salsa al pesto di melanzane **12,00**

Pasta in salsa di melanzane, pinoli, ricotta fresca, basilico e olio di oliva

Pasta met een saus van aubergine, pijnboompitten, verse ricotta basilicum en olijfolie

Salsa Norma **12,00**

Pasta in salsa Napoli, melanzane, ricotta fresca e basilico

Pasta in een Napolitaanse saus met aubergine, verse ricotta en basilicum

Boscaiola dello chef **18,00**

Pasta in een Napolitaanse saus met eekhorentjesbrood, erwten, spek en munt

Salsa funghi porcini **16,00**

Pasta in salsa di cipolle di Calabria, funghi porcini, pomodoro fresco, basilico, aromatizzata al tartufo

Pasta in een saus van Calabriaanse ui, funghi porcini (eekhorentjesbrood), verse tomaat, basilicum, afgewerkt met een aroma van truffel

Salsa pesce spada e melanzane **16,00**

Pasta in salsa di filetto di pesce spada, vino bianco, cipolla, pinoli, pomodoro fresco, melanzane e menta

Pasta in een saus van zwaardvisfilet met witte wijn, ui, erwten, verse tomaat, aubergine en munt

Salsa Salmone **16,00**

Pasta in salsa di porro, salmone, wodka, panna e parmigiana

Pasta in een lichte roomsaus met prei, gerookte zalm, wodka en parmezaan

Salsa Tarantina **17,00**

Pasta in salsa piccante di cozze, aglio, olio di oliva, prezzemolo italiano e pomodoro fresco

Pasta in een pittige saus met mosselen, look, olijfolie, italiaanse peterselie en verse tomaat

Salsa Vongole **17,00**

Pasta in salsa di cozze, olio di oliva, aglio, pomodoro fresco e prezzemolo italiano

Pasta in een saus van venusschelpen, olijfolie, look, verse tomaat en italiaanse basilicum

Salsa ai Gamberi **18,00**

Pasta in salsa di pomodoro, porro, gamberetti, aglio, gamberoni imperiali, pomodoro fresco e basilico

Pasta in een tomatensaus met prei, garnalen, look, gamba's royal, verse tomaat en basilicum

Salsa ai Frutti di mare **17,00**

Pasta in salsa di frutti di mare con aglio

Pasta met zeevruchten en look

Salsa al Granchio **16,00**

Pasta in salsa di granchio, cipolla, aglio, porro, pomodoro fresco, menta e basilica

Pasta in een saus met krab, ui, look, prei, verse tomaat, munt en basilicum

Salsa Sophie

21,00

Pasta in salsa piccante di porro, uva passa, pinoli, scampi, gamberoni, cozze, polpa di granchio, frutti di mare, pomodoro fresco e prezzemolo

Pasta in een rijke en pittige saus van prei, rozijnen, erwten, scampi's, gamba royal, mosselen, krab, zeevruchten, verse tomaat en peterselie

Porcini e panna

18,50

Pasta fresca in una salsa di panna, porcini, parmigiano e basilico

Verse pasta in een roomsausje met funghi porcini (eekhorentjesbrood), parmezaan en basilicum

Pasta Ripiena

Tortellini afhankelijk van het aanbod van de dag

Tortellini di Sophie **16,00**

Tortellini in een sausje van parmezaan en witte wijn

Tortellini di Giulia **16,00**

Tortellini in een sausje van room, rucola en parmezaan

Tortellini di Lorenzo **16,00**

Tortellini in een sausje van verse ricotta en spinazie

Tortellini di Giorgia **18,00**

Tortellini in een sausje van verse tomaat, krab, garnalen, look en prei

Tortellini alla matriciana **14,00**

Tortellini in een pittig sausje van verse tomaat, olijven, ui, look en basilicum

Tortellini alla Maria **20,00**

Tortellini in een sausje van funghi porcini (eekhorentjesbrood) en truffel

Tortellini alla carbonara **16,00**

Tortellini in een sausje van ei, spek, room en parmezaan.

Ravioli al salmone e broccoli **18,00**

Ravioli bereid in een sausje van gerookte zalm en broccoli

Ravioli Siciliani **16,00**

Ravioli in een sausje van paprika, parmezaan, look en basilicum

Ravioli campagnoli **20,00**

Ravioli en truffel in een sausje van funghi porcini (eekhorentjesbrood), prei, porto, broccoli, parmezaan en basilicum, gearomatiseerd met witte truffel

Ravioli agli scampi **20,00**

Ravioli van het huis in een sausje van scampi, funghi porcini (eekhorentjesbrood), pikante peper, prei, olijven, look, pijnboompitten, kerstomaatjes en basilicum, gearomatiseerd met witte truffel

Pesce

Visgerechten

Vergezeld van een slaatje en/of verse pasta

Mixed grill di pesce (secondo giornata) (vergt enige bereidingstijd) **28,00**

Een variatie van vis en zeevruchten op de gril (volgens dagaanbod)

Pesce spada alla pizzaiola **27,00**

Zwaardvisfilet bereid met een saus van verse tomaat, ui, mozzarella, oregano, basilicum

Pesce spada o filetto di salmone di Luca **27,00**

Zwaardvisfilet of zalmfilet bereid met porto, prei, funghi porcini, kerstomaatjes, basilicum, munt, licht gearomatiseerd met witte truffel

Pesce spada o filetto di salmone di Enrico **27,00**

Zwaardvisfilet of zalmfilet bereid met een paprikasausje en ui, olijven, kappertjes

Spigola all'acqua pazza **28,00**

Spigola cucinata in padella con verdure miste, funghi porcini, olio, pepe nero, basilico, cipolla e vino bianco siciliano

Zeebaars bereid met diverse groenten, funghi porcini, olijfolie, zwarte peper, basilicum, ui en siciliaanse witte wijn

Spigola al cartoccio (vergt enige bereidingstijd) **28,00**

Zeebaars in een papillot op Siciliaanse wijze

Carne

Vleesgerechten

Vergezeld van een slaatje en/of verse pasta

Escalope	Limone <i>een fijne roomsaus met citroen</i>	21,00
	Champignon <i>een fijne roomsaus met champignon</i>	21,00
	Pizzaiolo <i>een tomatensaus met look en kruiden</i>	21,00
	Norma <i>een tomatensaus met aubergine en verse ricotta</i>	21,00
	Cosa Nostra <i>bereid met verse tomaat, Italiaanse mozzarella, basilicum, Italiaanse rauwe ham</i>	23,00
	Picata Lombardo <i>een fijne roomsaus met champignon en citroen</i>	21,00
	Diavola <i>pittige tomatensaus met pikante pepers, olijven, ui, spekjes, kerstomaatjes en basilicum</i>	21,00
	Funghi porcini e tartufo <i>Funghi porcini (eekhoortjesbrood), truffel, prei, look, basilicum en kerstomaatjes</i>	24,00
Filetto ai funghi porcini e tartufo	<i>Filet pure met funghi porcini (eekhoortjesbrood), truffel, prei, look, basilicum en kerstomaatjes</i>	28,00

Tagliata toscana

28,00

*Filet van ossenhaas bereid op de grill, en nadien bereid met olijfolie, look en funghi porcini
(eekhoortjesbrood)*

Insalate

Insalata verde

4,50€

Insalata mista

6,50€

Cafe e the

<i>Espresso Segafredo</i>	2,00
<i>Caffe Segafredo</i>	2,00
<i>Cappuccino latte</i>	2,50
<i>Cappuccino panna (slagroom)</i>	2,50
<i>Irish coffee (whisky)</i>	6,00
<i>Italian coffee (amaretto)</i>	6,00
<i>French coffee (cognac)</i>	6,00
<i>Ladies coffee (Baileys)</i>	6,00
<i>The</i>	2,00
<i>The fresco alla menta</i>	3,00

Dolci

<i>Zabaione naturale</i> (afhankelijk van de drukte in de keuken)	5,50
<i>Traditionele sabayon met vanille-ijs</i>	6,50
<i>Zabaione alle mandorle</i> (afhankelijk van de drukte in de keuken)	6,00
<i>Sabayon met amandellikeur en amandelsnippers met vanille-ijs</i>	7,00
<i>Panna cotta alla vaniglia (con caramello o cioccolato o crema di lamponi)</i>	7,00
<i>Panna cotta met vanille (afgewerkt met caramel, frambozencoulis of chocolade)</i>	
<i>Crema calda ai frutti di bosco</i>	7,00
<i>Warme vanille- amandelcrème met bosvruchten</i>	
<i>Tiramisu</i>	7,00
<i>Creme brûlée</i>	7,00