

## Aperitivi – Aperitieven

<i>Rosso antico</i>	5,50
<i>Cynar</i>	6,00
<i>Crodino (analcholice)</i>	4,00
<i>Chinotto</i>	4,00
<i>Martini bianco, rosso o fiero</i>	5,00
<i>Porto bianco o rosso</i>	5,00
<i>Campari</i>	5,00
<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>(Cointreau, Amaretto di Saronno, Gancia, Grenadine)</i>	7,00
<i>Prosecco all'italiana (prosecco e amaretto)</i>	7,00
<i>Jack Daniels</i>	6,00
<i>Johnny Walker</i>	6,00
<i>J&amp;B</i>	7,00
<i>Bacardi rum riserva</i>	6,00
<i>Baileys</i>	6,00
<i>Ricard</i>	5,50
<i>Wodka Absolut</i>	5,50

## Bibite

<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
<i>San Pellegrino ½ l</i>	4,00
<i>San Pellegrino 1 l</i>	7,00
<i>Aqua Panna ½ l</i>	4,00
<i>Aqua Panna 1 l</i>	7,00
<i>Stella</i>	2,00
<i>Leffe blond</i>	3,00
<i>Leffe bruin</i>	3,00
<i>Duvel</i>	3,00

## Carpacci - Carpaccio's

### ***Carpaccio di carne***

**16,00**

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

*Carpaccio van ossehaasfilet, gemarineerd met citroen, olijfolie en zwarte peper, afgewerkt met pijnboompitten, champignon, rucola en parmezaan.*

### ***Duo di carpaccio carne e bresaola***

**18,00**

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

*Carpaccio van filet pur en bresaola, gemarineerd met citroen, olijfolie en zwarte peper, afgewerkt met pijnboompitten, rucola en parmezaan*

### ***Carpaccio di salmone***

**16,00**

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

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

### ***Carpaccio di pesce spada***

**17,00**

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

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

### ***Tris di carpaccio***

**18,00**

*Tris di carpaccio di pesce marinato con limone, olio di oliva, pepe nero, pinoli, rucola e parmigiano*

*Trio van carpaccio van vis, gemarineerd met citroen, olijfolie en zwarte peper, afgewerkt met pijnboompitten, rucola en parmezaan*

## Scampi

Gli scampi come piatto principale vengono accompagnati con  
pasta fresca e una piccola insalatina.

### **Scampi limone**

**16.00/22.00**

5/9 scampi in salsa di limone su un letto di rucola  
5 /9scampi in een sausje van citroen op een bedje van rucola

### **Scampi al curry**

**16.00/22.00**

5/9 scampi in salsa di panna,curry e porro su un letto di rucola  
5/9 scampi in een sausje van room, curry en prei op een bedje van rucola

### **Scampi Diavola**

**16.00/22.00**

5/9 scampi in salsa piccante, pomodoro fresco, cipolla, peperoni, basilico e olive su un letto di rucola  
5/9 scampi in een pittig sausje van kerstomaatjes, ui, paprika, basilicum en olijven op een bedje van rucola

### **Scampi aglio**

**16.00/22.00**

5/9 scampi in salsa di panna e aglio su un letto di rucola  
5/9 scampi in een roomsausje met look op een bedje van rucola

### **Scampi ai porcini**

**16.00/22.00**

5/9 scampi cucinati in una salsa di panna, aglio, funghi porcini, aromatizzati al truffel con una spolverata di parmigiano reggiano  
5/9 scampi in een roomsausje met eekhorentjesbrood, geraromatiseerd met look en truffel en afgewerkt met 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 worden door de chef gecombineerd met het aanbod van de dag.*

### **Salse vegetariane Vegetarische sauzen**

#### **Salsa Arrabbiata** **13,00**

*Pasta in salsa piccante di pomodoro fresco, aglio e olive  
Pasta in een pittige tomatensaus met look en olijven*

#### **Salsa vegetariana** **15,00**

*Pasta in una salsa di verdure fresche del giorno  
Pasta met een saus van verse daggroenten*

#### **Salsa Norma** **15,00**

*Pasta in salsa Napoli, melanzane, ricotta fresca e basilico  
Pasta in een Napolitaanse saus met aubergine, verse ricotta en basilicum*

#### **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, eekhorentjesbrood, verse tomaat en basilicum, afgewerkt met een aroma van truffel*

#### **Salsa porcini, panna e parmigiano** **19,00**

*Pasta in una crema di parmigiano, funghi porcini, panna, poco aromatizzati al tartufo  
Pasta in een roomsaus met parmezaan en eekhorentjesbrood, licht gearomatiseerd met truffel*

**Salse con carne**  
**Sauzen met vlees**

**Salsa Appetitosa**

**19.00**

*Pasta in salsa di pollo, speck, funghi porcini, porto, rosmarino, panna e parmigiano*  
*Pasta in een saus van kippenreepjes en spek, bereid met room, rozemarijn, porto, eekhorentjesbrood en parmezaan*

**Salsa spek e porcini**

**19.00**

*Pasta in salsa di cipolle di Calabria, funghi porcini, speck, pomodoro fresco, basilico*  
*Pasta in een saus van Calabriaanse ui, eekhorentjesbrood, spek, verse tomaat en basilicum*

**Salse con pesce**  
**Sauzen met vis**

**Salsa Salmone**

**18,00**

*Pasta in salsa di porro, salmone, panna e parmigiano, saltato con wodka*  
*Pasta in een lichte roomsaus met prei, verse zalm en parmezaan, geflambeerd met wodka*

**Salsa Tarantina**

**18,00**

*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 pesce spada e melanzane**

**18.50**

*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, pijnbompitten, verse tomaat, aubergine en munt*

**Salsa al curry**

**19,00**

*Pasta in salsa di scampi spadellati con porro e cucinati con crema di parmigiano, uva passa, curry e rucola*  
*Pasta met scampi in een sausje van parmezaan, curry, rozijnen en rucola*

**Salsa ai Gamberi** **19,00**

*Pasta in salsa di pomodoro, porro, aglio, gamberoni, pomodorini e basilico*  
*Pasta in een tomatensaus met gamba's, afgewerkt met prei, look, kerstomaat en basilicum*

**Salsa scampi e porcini** **19.50**

*Pasta in salsa di porro, con scampi saltati con wodka, porcini, panna e parmigiano, aromatizzato al tartufo*  
*Pasta in een lichte roomsaus met prei, scampi, eekhorentjesbrood en parmezaan, geflambeerd met wodka*

**Salsa gamberi e peperoni** **20.00**

*Pasta in salsa di pomodoro, porro, aglio, gamberoni, peperoni, pomodorini e basilico*  
*Pasta in een tomatensaus met gamba's, afgewerkt met paprika, prei, look, kerstomaat en basilicum*

**Salsa Sophie** **23,00**

*Pasta in salsa piccante di porro, uva passa, pinoli, scampi, gamberoni, cozze, vongole, granchio, frutti di mare, pomodoro fresco e prezzemolo*  
*Pasta in een rijke en pittige saus van scampi, gamba's, mosselen, venusschelpen, krab en zeevruchten, bereid met prei, pijnboompitten, rozijnen, verse tomaat en peterselie*

**Salsa dello chef (secondo giornata)** **25,00**

*Sorpresa dello chef*  
*Verrassing van de chef*

## **Pasta Ripiena – Gevulde pasta**

*Tortellini en ravioli afhankelijk van het aanbod van de dag*

<b>Ravioli di Sophie</b>	<b>16,00</b>
<i>Ravioli in salsa di parmigiano e vino bianco</i>	
<i>Ravioli in een sausje van parmezaan en witte wijn</i>	
<b>Ravioli di Giulia</b>	<b>17,00</b>
<i>Ravioli in salsa di parmigiano e rucola</i>	
<i>Ravioli in een sausje van parmezaan en rucola</i>	
<b>Ravioli alla carbonara</b>	<b>17,00</b>
<i>Ravioli in salsa di uova, speck, panna e parmigiano</i>	
<i>Ravioli in een sausje van ei, spek, room en parmezaan</i>	
<b>Ravioli di Lorenzo</b>	<b>17,00</b>
<i>Ravioli in salsa di ricotta fresca e spinaci</i>	
<i>Ravioli in een sausje van verse ricotta en spinazie</i>	
<b>Ravioli Siciliani</b>	<b>17,00</b>
<i>Ravioli in salsa di peperoni, parmigiano, aglio e basilico</i>	
<i>Ravioli in een sausje van paprika, parmezaan, look en basilicum</i>	
<b>Ravioli al pesto di melanzane</b>	<b>18,00</b>
<i>Ravioli in salsa di melanzane, pinoli, aglio, ricotta fresca, basilico e olio di oliva</i>	
<i>Verse ravioli met een saus van aubergine, look, pijnboompitten, verse ricotta, basilicum en olijfolie</i>	
<b>Ravioli alla Maria</b>	<b>20,00</b>
<i>Ravioli in salsa di funghi porcini e tartufo</i>	
<i>Ravioli in een sausje van eekhorentjesbrood en truffel</i>	
<b>Ravioli al salmone e broccoli</b>	<b>20,00</b>
<i>Ravioli in salsa di salmone e broccoli, panna, parmigiano, prezzemolo,</i>	
<i>Ravioli bereid in een sausje van zalm, broccol, room, parmezaan en peterselie</i>	
<b>Ravioli campagnoli</b>	<b>20,00</b>
<i>Ravioli in salsa di funghi porcini, porro, porto, broccoli, parmigiano e basilico, aromatizzati al tartufo</i>	
<i>Ravioli in een sausje van eekhorentjesbrood, prei, porto, broccoli, parmezaan en basilicum, gearomatiseerd met truffel</i>	
<b>Ravioli gorgonzola e rucola</b>	<b>20,00</b>
<i>Ravioli in salsa di parmigiano e gorgonzola, con speck e rucola</i>	
<i>Ravioli in een saus van parmezaan en gorgonzola, spek en rucola</i>	

### ***Insalata***

*Enkel als bijgerecht voor 2 pers*

<b><i>Insalata verde</i></b> <i>Groene salade</i>	<b>6.00</b>
<b><i>Insalata mista</i></b> <i>Gemengde salade</i>	<b>8.00</b>

### ***Pesce - Visgerechten***

*Onze visgerechten worden steeds vergezeld van een slaatje en/of verse pasta*

<b><i>Pesce spada alla pizzaiola</i></b> <i>Filetto di pesce spada in salsa di pomodoro, capperi e erbe</i> <i>Zwaardvisfilet in een tomatensausje met kappertjes en kruiden</i>	<b>25,00</b>
--	--------------

<b><i>Pesce spada o filetto di salmone Giorgetta</i></b> <i>Filetto di pesce spada o salmone preparato con porto, porro, funghi porcini, pomodorini,</i> <i>Zwaardvisfilet of zalmfilet bereid met porto, prei, funghi porcini, kerstomaatjes, basilicum, munt, licht gearomatiseerd met truffel</i>	<b>27,00</b>
--	--------------

**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 Sicilliaanse witte wijn*

**Mix pesce fantasia dello chef** **32.00**

*Mix di pesce secondo la fantasia dello chef ( minimo per 2 persone e non sempre disponibile)*

*Mix van vis volgens de fantasie van de chef (minimum twee personen en niet steeds beschikbaar)*

*Vraag ook steeds naar ons aanbod aan dagverse visschotels .*

**Carne - Vleesgerechten**

*Onze vleesgerechten zijn steeds vergezeld van een slaatje en/of verse pasta*

**Escalope escalope di filetto di vitello con salsa a scelta**  
**escalope van ossenhaasfilet met saus naar keuze**

**Limone** **23,00**

*una delicata salsa con limone  
een fijne saus met citroen*

**Champignon** **23,00**

*una delicata salsa con panna e champignon  
een fijne roomsaus met champignon*

**Pizzaiola** **23,00**

*una salsa di pomodoro con aglio, capperi e erbe  
een tomatensaus met look, kappertjes en kruiden*

**Piccata Lombarda** **23,00**

*una delicate salsa con champignon e limone  
een fijne saus met champignon en citroen*

**Gianmatteo** **23,00**  
*marinato con aglio e prezzemolo*  
*gemarineerd met look en peterselie*

**Norma** **24,00**  
*escalope impanata con mollica e fritta, in una salsa di pomodoro con*  
*melanzane e ricotta fresca*  
*gepaneerde en gefrituurde escalope in een tomatensaus met aubergine*  
*en verse ricotta*

**Cosa Nostra** **26,00**  
*preparato con pomodoro fresco, mozzarella Italiana, basilico e*  
*prosciutto crudo Italiano bereid met verse tomaat, Italiaanse mozzarella, basilicum*  
*en*  
*Italiaanse ham*

**Gorgonzola e rucola** **26,00**  
*salsa di parmigiano, gorgonzola e rucola*  
*saus van parmezaan, gorgonzola en rucola*

**Funghi porcini e tartufo** **27,00**  
*funghi porcini, panna, tartufo, parmigiano, porro, basilico e*  
*pomodorini*  
*eekhoorntjesbrood,, parmezaan, truffel, prei, look, basilicum en*  
*kerstomaatjes, afgewerkt met truffelaroma*

**Filetto ai funghi porcini e tartufo** **30,00**  
*Filetto di vitello con funghi porcini, tartufo, porro, panna, basilico e pomodorini,*  
*Ossenhaasfilet met eekhoorntjesbrood, truffel, prei, basilicum en kerstomaatje,*  
*afgewerkt met truffelaroma*

**Tagliata toscana** **30,00**  
*Filetto di vitello passato sulla griglia e cucinato in padella con olio di oliva, aglio e*  
*funghi porcini*  
*Filet van ossenhaas bereid op de grill, en nadien bereid met olijfolie, look en*  
*eekhoorntjesbrood*

**Filetto al gorgonzola e rucola** **30,00**  
*Filetto di vitello in salsa di parmigiano, gorgonzola e rucola*  
*Ossenhaasfilet met een saus van parmezaan, gorgonzola en rucola*

### Cafe e the

<i>Espresso</i>	2,00
<i>Caffe</i>	2,00
<i>Cappuccino latte</i>	2,50
<i>Irish coffee (whisky)</i>	6,00
<i>Italian coffee (amaretto)</i>	6,00
<i>The – thee naar keuze</i>	2,00
<i>The fresco alla menta - verse muntthee</i>	3,00

### digestivi

<i>Amaretto di saronno</i>	7.00
<i>Amaro Averna</i>	7.00
<i>Ramazotti</i>	7.00
<i>Cognac Bisquit</i>	7.00
<i>Cognac courvoisier</i>	8.00
<i>Vecchia Romagna</i>	8.00
<i>Amaro Lucano</i>	8.00
<i>Amaro montenegro</i>	8.00
<i>Grappa Antika</i>	9.00

## *Dolci - Desserten*

<i>Panna cotta alla vaniglia</i>	7,00
<i>Tiramisu</i>	7,00
<i>Creme brulée</i>	7,00
<i>Siciliaanse patiserie van het huis (dagvers)</i>	7.00