

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo, tagliata a mano, con rucola, parmigiano reggiano e un olio di oliva al limone (Veneto) 12 Euro

Hand gesneden ossenhaas met verse rucola, Parmigiano Reggiano en een citroen gearomatiseerde olijfolie

Insalata Caprese (Campania) Euro 10 (v)

Een salade van Mozzarella di bufala Campana, gesneden tomaten, gemengde salade en basilicumolie

Insalata di prosciutto crudo, melone e rucola con vinaigrette di porta (Alloro) 10 euro

Salade van prosciutto crudo, meloen en rucola met een rode porto vinaigrette

PRIMI PIATTI

Tagliolini Latini all arrabiata con gamberetti (Alloro) 12 Euro

Tagliolini met een pittige tomatensaus en scampi

Rigatoni Latini al ragu bianco (Toscana) 10 Euro

Rigatoni met een langzaam gegaarde ragu van varkensvlees, kalfsvlees, salie, room en witte wijn

Spaghetti Latini al pesto rosso (Liguria) 9 Euro (v)

Spaghetti met een zongedroogde tomaat, basilicum, pijnboompitten, knoflook, olijfolie en Parmezaanse kaas saus

(Supplement van € 4 als een hoofdgerecht)



SECONDO PIATTI

Pesce fresco suggerimento (Alloro) 17 Euro
Koks wekelijkse verse vis suggestie

Parmigiana Di Melanzane (Campania) (V) 14 Euro
Gebakken aubergines in laagjes met tomaat, mozzarella, basilicum en Parmezaanse kaas

*Tagliata di manzo con rucola, parmigiano reggiano e aceto balsamico
invecchiato (Toscana) 18 Euro*
*Limousin gegrilde rib eye steak en gesneden, gegarneerd met rucola en schilfers van
parmezaanse kaas en oude balsamicoazijn*

Scaloppine di vitello alla Parmigiana (Emilia-Romagna) 17 Euro
*Gebakken Kalfsoester, gepaneerd, overgoten met een licht kruidige tomatensaus,
parmezaanse kaas en buffelmozzarella*

Cotoletta di maiale al spinaci e cannellini(Toscana) 16 Euro
*Gegrilde varkensvlees kotelet gemarineerd in olijfolie, citroensap, knoflook en rozemarijn
met spinazie en cannellinibonen*

(Hoofdgerechten worden geserveerd met geroosterde aardappelen in olijfolie en rosemaryn)

DOLCI

Tiramisu della casa 7 Euro
*Sponsvingers geweekt in koffie en amaretto, onder een laagje van mascarponecrème,
bedekt met chocolade*

Vaniglia panna cotta con salsa di frutta estiva 6 Euro
vanillia panna cotta met een saus van zomerfruit

Selezione di formaggi 7 Euro
Een bordje van fantastische regionale Italiaanse kazen

Vin santo e cantucci 8 Euro
Een glas zoete Italiaanse wijn met zelfgemaakte amandelbiscuit

