Antipasti

Bruschetta **(Vegan)** 16

Tomaten, basilicum en extravierge olijfolie, geserveerd op Altamura brood (3st.) met knoflook

Tomatoes, basil, extra virgin olive oil, served on 3 slices of Altamura bread with garlic

4 stuks/4 slices **18**

Bruschetta Burrata e Secchi

Burrata, zongedroogde tomaten, oregano, geserveerd op Altamura brood met knoflook 18

Burrata, sun-dried tomatoes, oregano, served on Altamura bread with garlic

4 stuks/4 slices **20**

Roastbeef Tonnato **(Gluten free)** 16

Huisgemaakte rosbief met tonijnsaus

Homemade roastbeef with tuna sauce

Prosciutto e burrata **(Gluten free option)** 19

Parmaham en burrata, met rucola en een balsamico dressing. Geserveerd met focaccia

Parmaham and burrata, with rucola, balsamico dressing. Served with focaccia

Burrata e friarielli **(Gluten free)** 15

Burrata met raapstelen (gebakken in knoflook, chili en ansjovis)

Burrata with turnip greens (sautéed with garlic, chili and anchovies)

Caprese **(Vegetarian, Gluten free)** 15

Tomaten, burrata, basilicum, extravierge olijfolie

Tomatoes, burrata, basil, extra virgin olive oil

Millefoglie di zucchine **(Vegetarian)** 18

Pane carasau, zucchine a scapece (courgette gemarineerd in azijn, munt, knoflook) stracciatella, extravierge olijfolie

Pane carasau, zucchine a scapece (marinated in vinegar, mint, garlic), stracciatella, extra virgin olive oil

INFORMEER ONS OVER UW ALLERGIEEN!

PLEASE INFORM US ABOUT ANY ALLERGIES

Le Classiche

Tagliatelle al Ragu * 20

Bolognese saus, parmezaan
Bolognese sauce, parmesan

Carbonara 20

Spaghettoni, guanciale Romano (wangspek), gepasteuriseerd eieren, zwarte peper, pecorino
Spaghettoni, guanciale Romano (pork cheek), pasteurised eggs, black pepper, pecorino

Amatriciana * 20

Spaghettoni, guanciale Romano (wangspek), tomatensaus, pecorino
Spaghettoni, guanciale Romano (pork cheek), tomato sauce, pecorino

Romana * **(Vegetarian/Vegan option)** 19,50

Spaghettoni, knoflook, chili, tomaten, basilicum, pecorino
Spaghettoni, garlic, tomatoes, basil, pecorino

Cacio e Pepe * **(Vegetarian)** 19,50

Spaghettoni met zwarte pepe en pecorino
Spaghettoni with black pepper and pecorino

Pappardelle al Pesto * **(Vegetarian)** 19,50

Pappardelle, pesto, aardappelen, sperziebonen
Pappardelle, pesto, potatoes, string beans

Caserecce alla Norma * **(Vegetarian)** 19,50

Korte pasta met tomatensaus, aubergine, uien, basilicum, gezouten ricotta
Short pasta with tomato sauce, eggplant, onions, basil, salty ricotta

*OPTION GNOCCHI +3 EURO

VEGAN PASTA 3 EURO
KINDER PORTIE/ CHILDREN PORTION 15 EURO
EXTRA FOCACCIA/EXTRA FOCACCIA 4 EURO
EXTRA PARM 2 EURO
EXTRA CHILI 2 EURO

Glutenvrije pasta is beschikbaar voor alle gerechten (+€3)

Gluten-free pasta available for all dishes (+€3)

INFORMEER ONS OVER UW ALLERGIEEN!

PLEASE INFORM US ABOUT ANY ALLERGIES

Le Paste di Gustatio

Tagliatelle al manzo * 26

Geserveerd met een saus van rundvlees gestoofd in rode wijn, parmezaan

With beef slowly roasted in red wine, parmesan

Caserecce verdi burrata e guanciale 25

Spinazie korte pasta met burrata, guanciale Romano (wangspek), pistache, parmezaan

Spinach short pasta with burrata, guanciale Romano (pork cheek), pistachio, parmesan

Ravioli alla Genovese 26

Ravioli gevuld met rund, geserveerd met een tomaten en rund saus, parmezaan

Ravioli filled with beef, served with a beef and tomato sauce, parmesan

Ravioli zucca e pistacchio **(Vegetarian, Gluten free)** 26

Ravioli gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met een saus van pompoen, geitenkaas en pistache, parmezaan

Ravioli filled with ricotta and spinach, served with a pumpkin and goat cheese sauce, pistachio, parmesan

Spaghetti ai funghi porcini 26

Spaghetti alla chitarra, geserveerd met ferse eekhorntjesbrood, peterselie en parmesan

Spaghetti alla chitarra, served with porcini mushrooms, parsley and parmesan

Orecchiette broccoli e salsiccia 26

Orecchiette met worst en broccoli creme, provolone kaas

Orecchiette with sausage and broccoli creme, provolone

Le Paste di Pesce

Spaghetti alle vongole 26

Spaghetti met knoflook, chilipepers en olie met vongole (schelpen) gekookt in witte wijn met peterselie

Spaghetti with garlic, chili and oil, with vongole (clams) cooked in white wine with parsley

Sedani al salmone * 23

Korte pasta met verse zalm gekookt in een romige saus, peterselie

Short pasta with fresh salmon cooked in a creamy sauce, parsley

Orecchiette pescespada e menta 26

Orecchiette pasta met zwaardvis, een courgette saus, munt en geraspte citroen

Orecchiette pasta with swordfish, a zucchini sauce, mint and grated lemon

***OPTION GLUTEN FREE +3 EURO**

INFORMEER ONS OVER UW ALLERGIEEN!

PLEASE INFORM US ABOUT ANY ALLERGIES

I Dolci di Gustatio

Tiramisu 11
Mascarpone, gepasteuriseerd eieren, chocolade, espresso, Marsala
Mascarpone, pasteurised eggs, chocolate, espresso, Marsala

Pannacotta (Gluten free) 11
Pannacotta met een keuze uit chocolade, karamel of aardbeien topping
Pannacotta with a choice of chocolate, caramel or strawberry topping

Tortino (15 min) (Gluten free) 12
Chocolade taartje met een warme hart, geserveerd met vanilla ijs
Chocolate lava cake with a warm heart, served with vanilla ice cream

Bonet 11
Flan gemaakt met pure chocolade, amaretto en karamel, met slagroom
Flan made with dark chocolate, amaretto and caramel, with whipped cream

Carpaccio Ananas (Gluten free) 11
Carpaccio van ananas in een saus van gember, sinaasappel, citroen schil, geserveerd met vanilla ijs
Pineapple carpaccio, marinated with ginger, orange and lemon zest sauce, with vanilla ice cream

Affogato di Gustatio (Option Gluten free) 8
Vanilla ijs met espresso, amaretto crumble, en chocolade topping
Vanilla ice cream with espresso, amaretto crumble and chocolate topping

VINO DOLCE (Dessert wine) 7

MOSCATO D'ASTI

INFORMEER ONS OVER UW ALLERGIEEN!
PLEASE INFORM US ABOUT ANY ALLERGIES

Bevande

WATER

SPA BLAU/STILL WATER 300ML	3,50
SPA BLAU/STILL WATER 700ML	6,50
SPA ROOD/SPARKLING WATER 300ML	3,50
SPA ROOD/SPARKLING WATER 700ML	6,50

SOFT DRINKS

COCA COLA	3,80
COCA COLA ZERO	3,80
FANTA	3,80
ICE TEA GREEN	3,80
APPLE JUICE	3,80
ROYAL BLISS TONIC WATER	3,80

CAFFE E THE

ESPRESSO	3,20
ESPRESSO MACCHIATO	3,40
ESPRESSO DOPPIO	3,90
CAPPUCCINO	3,90
LUNGO	3,90
LOSSE THEE/ LOOSE THE (Earl Grey, Jasmine, Green the)	4,50
ESPRESSO CORRETTO (GRAPPA/SAMBUCA)	6
DECAF	+0,40

LIQUORS

GRAPPA MAZZETTI	6,50
LIMONCELLO	6
AMARO DEL CAPO	6
SAMBUCA	6

Aperitivi, Vini, Birra

APERITIVI

	GLAS/GLASS	FLES/BOTTLE
PROSECCO	7,50	35
APEROL SPRITZ (Aperol, prosecco, soda)	10	
LIMONCELLO SPRITZ (Limoncello, prosecco, soda)	10	
AMARO SPRITZ (Amaro, prosecco, soda)	10	

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI	12
GIN AND TONIC (Malfy Italian Gin, Royal Bliss tonic)	12
PROSECCO AND TONIC	10
LIMONCELLO AND TONIC	10

VINI ROSSI ROOD/RED

NERO D'AVOLA PIANTAFERRO	7,50	35
PRIMITIVO PIANTAFERRO I.G.T.	8	37
MONTEPULCIANO VILLA ROMANTI' D.O.C	8	37
RIPASSO TOMMASI D.O.C.		50

VINI BIANCHI WIT/WHITE

PINOT GRIGIO CORTE GIARA D.O.C.	7,50	35
GAVI BATASIOLO D.O.C.	8	37
RIPA DELLE MANDORLE VICCHIO MAGGIO I.G.T.	8	37
LUGANA CORTE GIARA D.O.C.		50

VINI ROSE' ROSE'

AMA' PUGLIA ROSATO I.G.P	8	37

BIRRA BEER

PORETTI NUMERO 4 PREMIUM LAGER	6

Allergenen

1 Gluten
2 Eieren/Eggs
3 Melk/Milk
4 Vis/Fish
5 Weekdieren/Mollusc
6 Tree nuts/Noten
7 Selderij/Celery
8 Sulfiet/Sulphites
9 Pinda/Peanuts
10 Soja/Soy
11 Sesam/Sesame
12 Mosterd/Mustard
13 Schaaldieren/Crustaceans
14 Lupine/Lupins

Alle pasta's bevatten gluten en ei/All pasta contain gluten and eggs.

Antipasti

Bruschetta	1,6
Roastbeef Tonnato	2,4
Prosciutto e burrata	1,3
Burrata e friarielli	3,4
Caprese	3
Millefoglie di zucchine	1,3

Pasta

Tagliatelle al Ragu	1,2,3,7
Carbonara	1,2,3
Amatriciana	1,2,3
Romana	1,2,3
Cacio e Pepe	1,2,3
Pappardelle al pesto	1,2,3,6
Caserecce alla Norma	1,2,3
Spaghetti alle vongole	1,2,5,8
Sedani al salmone	1,2,3,4
Orecchiette pescespada e menta	1,2,4
Tagliatelle al manzo	1,2,3,7,8
Caserecce verdi burrata e guanciale	1,2,3,6
Ravioli alla Genovese	1,2,3,7,8
Ravioli zucca e pistacchio	2,3,6
Orecchiette broccoli e salsiccia	1,2,3
Spaghetti ai funghi porcini	1,2,3

Desserts

Tiramisu	1,2,3,6,8
Pannacotta	3
Tortino	2,3
Bonet	1,2,3,6,8
Carpaccio Ananas	3
Affogato	1,3,6