

SUGGERIMENTI

suggesties van de week

TE ONTDEKKEN TER PLAATSE

Il piacere della tavola è fatto di semplicità e condivisione.

Het plezier van tafelen zit in eenvoud en samen delen.

Benvenuti

welkom

Welkom bij onze *osteria* & pizzeria, ontstaan uit onze passie als Italiaans-Belgisch koppel. Sinds 2019 brengen wij de beste en hoogst-kwalitatieve Italiaanse producten samen in een delicatessenwinkel, *osteria* en pizzeria.

Een *osteria* is van oorsprong een plek waar men samenkomt rond eerlijke, huisgemaakte gerechten, met aandacht voor gastvrijheid en gezelligheid. Die warme, ongedwongen sfeer waar eenvoud, kwaliteit en smaak centraal staan, willen wij hier laten beleven.

Onze gerechten worden bereid volgens traditionele recepten, met verse ingrediënten en respect voor de Italiaanse keuken. Ook onze pizza's houden wij bewust puur en authentiek, met zorg voor het deeg en de kwaliteit van elk product. Naast onze vaste maar verse kaart werken wij met wisselende suggesties, afhankelijk van seizoen en markt.

Voel u welkom en geniet — *come a casa*.
Lillo & Liesbeth Zicari

Openingsuren keuken

Lunch: 11u30 - 14u00

Dinner: 18u00 - 21u00 (keuken & pizzeria)

Zin in een drankje? Een aperitiefje?

Welkom in onze **Caffetteria & Enoteca**

Open van 14u00 tot 17u00

Sluiting om 17u30

Tijdens de zomermaanden is het terras doorlopend open tot sluiting van de pizzeria.

Voor alle duidelijkheid:

* Wij werken uitsluitend met verse ingrediënten. Hierdoor geldt: op = op. Het is mogelijk dat een gerecht niet meer beschikbaar is.

* Alle prijzen zijn vermeld in euro.

Voor een vlotte bediening

* Gelieve uw keuze te beperken tot maximaal 4 verschillende gerechten per gang (niet van toepassing op pizza's en kindergerechten).

* Eén tafel, één rekening aub.

* Betaalopties: Payconicq, WERO of contant

* Verwittig ons bij allergieën en intoleranties. Vraag zeker naar glutenvrije alternatieven.



APERITIVI

Italiaanse aperitieven

Cocktail

cocktails

NEGRONI - 14

Campari, rode vermout en gin

NEGRONI SBAGLIATO - 14

Campari, rode vermout en prosecco

AMERICANO - 14

Campari, rode vermout en sodawater

PORNSTAR MARTINI - 14

Vodka, passievrucht, vanille en limoen

ESPRESSO MARTINI - 14

Vodka, kahlua, koffie

MOJITO - 14

Rum, limoen, munt

Spritz

Italiaanse spritzcocktails

APEROL SPRITZ - 13

Aperol, prosecco en sodawater

MELON SPRITZ - 14

Spritz met Italiaanse meloenlikeur

P31 GREEN SPRITZ - 14

Groene Venetiaanse spritz met 31 aromatische kruiden, zacht bitter en slechts 11 % alcohol

LAMBRUSCO SPRITZ - 12

Spritz met bruisende Lambrusco, zachte rode fruittonen

CAMPARI SPRITZ - 14

Campari, prosecco en sodawater

LIMONCELLO SPRITZ - 14

Spritz met Italiaanse citroenlikeur

Cocktail Analcolici

alcoholvrije cocktails

VIRGIN APEROL SPRITZ - 12

Alcoholvrije spritz met de bittersweet Aperol-smaak

BELLINI 0% - 8

Perzikpuree met bruiswater

VIRGIN GIN TONIC - 12

Alcoholvrije gin tonic met frisse botanicals

VIRGIN PORNSTAR MARTINI - 12

Passievrucht, vanille, limoen

VIRGIN TROPICAL ISLAND - 12

Perzik, ananas, pompelmoes, limoen

VIRGIN MOJITO - 10

Alcoholvrije mojito met frisse munt

Prima si brinda, poi si parla.

Eerst toasten, dan praten.

Aperitivi Classici

klassiekers per glas

PROSECCO VALDOBBIADENE DOC BRUT - 8

PROSECCO BRUT 0% - 8

LAMBRUSCO GRASPAROSSA AMABILE - 8

Frisse, licht bruisende Italiaanse wijn, bekend om zijn sappig rood fruit en doordrinkbare karakter

VERMOUTH BIANCO/ROSSO - 8.5

CAMPARI - 9.5

CAMPARI TONIC/ORANGE - 12

BITTERINO - 5

Bitterzoet en kruidig, dé Italiaanse klassieker zonder alcohol

Classici in Bottiglia

klassiekers per fles

PROSECCO VALDOBBIADENE DOC BRUT - 35

PROSECCO DOC MILLESIMATO - 45

FRANCIACORTA BRUT MÉTODO CLASSICO - 70

Gin-Tonic

gin-tonic

MR. HIGGINS (GAMONDI) - 13

Elegante London Dry met mediterrane citrus en duidelijke toets van appelsien

LONDON DRY (MAZZETTI D'ALTAVILLA) - 15

Piemontese London Dry met heldere jeneverbes, zachte citrus en verfijnde kruidigheid

AQVA LVCE (DISTILLERIA DELL'ALPE) - 18

Frisse Italiaanse dry gin van 12 verschillende botanicals, waaronder jeneverbes, komijn, hop, laurier en koriander de meest vooraanstaande zijn. Zacht bitter.

VINI & BEVANDE

wijnen en dranken

Il vino fa parlare il cuore.

Wijn laat het hart spreken.

Vini della Casa

huiswijnen per glas en/of karaf 1/2lt

CHARDONNAY TERRE SICILIANE IGT - 6 / 18

Droge, frisse wijn met lichte mineraliteit. Aroma's van perzik, peer en tropisch fruit.

ROSÉ DI SICILIA - 6

Droge rosé wijn, fris in de mond met intense aroma's van blauwe bessen, aardbeien en viooltjes, mooi in balans door frisse zuren en een aangename ziltige toets. Enkel per glas.

NERO D'AVOLA SICILIA DOC - 6 / 18

Jonge Nero d'Avola met levendig rood fruit, zachte tannines en een frisse, doordrinkbare stijl.

Bibite

frisdranken

VAL PLAT / BRUIS (25CL) - 3.2

SAN BENEDETTO PLAT / BRUIS (1LT) - 8

PEPSI COLA / PEPSI MAX (20CL)- 3.5

VAL LIME (25CL) - 3.5

VAL ORANGE (25CL) - 3.5

VAL ICE TEA (25CL) - 3.5

ITALIAN TONIC (25CL) - 4

GASSOSA (20CL) - 4

Authentieke, bruisende Italiaanse frisdrank met een verfrissende zoet-zure citroensmaak

CHINOTTO (20CL) - 4

Traditionele, donkergekleurde Italiaanse frisdrank gemaakt van het sap en extract van de bittere chinotto-sinaasappel. Bitterzoet.

APPELSAP / APPELKERS / PERENSAP /

ABRIKOZENSAP (GLAS) - 3.5

Selezione di Sicilia

huiswijnen per fles

INZOLIA SICILIA DOC - 35

Droge, zachte fruitige wijn; medium aciditeit.

CATARRATTO TERRE SICILIANE IGT - 35

Frisse, droge witte wijn. Fruitig (perzik, citrus) en floraal; lage tot medium aciditeit. Zone Trapani.

GRILLO BIANCO SICILIA DOC - 36

Frisse, levendige witte wijn met frisse citrus-, bloemige (jasmijn) en fruitige (citroen, limoen, perzik) aroma's.

ROSÉ DI SICILIA - 35

Droge rosé wijn, fris in de mond met intense aroma's van blauwe bessen, aardbeien en viooltjes, mooi in balans door frisse zuren en een aangename ziltige toets.

NERO D'AVOLA ROSSO SICILIA DOC - 40

Redelijk zachte rode wijn met intense en complexe aroma's en tonen van rood fruit en viooltjes met een hint van kersen

NERELLO MASCALESE TERRE SICILIANE IGT - 35

Droge lichtgekleurde rode wijn met frisse aciditeit en een geparfumeerd floraal karakter (viooltjes en rozeblaadjes), ondersteund door zacht aardbeifruit, rijk aan tannine. Zone Etna.

Laat je verrassen door onze uitgebreidere wijnkaart met wijnen van Noord tot Zuid Italië, van gerenommeerde en kleinschalige producenten.
Vraag gerust!

Birre

bieren op fles

BIRRA MORETTI (33CL) - 3.5

Zacht en licht hoppig blond bier

PERONI NASTRO AZZURRO (33CL) - 3.5

Fris en droog Italiaans lager met een lichte bitterheid

MESSINA (33CL) - 3.5

Zacht Siciliaans blond bier met subtiele mouttoetsen

ICHNUSA NON FILTRATA (50CL) - 5

Ongefilterd Sardijns bier, vol en licht kruidig van smaak

GUTENVRIJ BIER (33CL) - 5

BIRRA MORETTI "LA ZERO" (33CL) - 3.5

Alcoholvrij blond bier, licht en verfrissend

HOEGAARDEN WIT (25CL) - 3.5

HOEGAARDEN ROSÉ (25CL) - 3.5

HOEGAARDEN GRAN CRU (33CL) - 5.5

ORVAL (33CL) - 5.5

DUVEL (33CL) - 5

OMER BLOND (33CL) - 4.5

ANTIPASTI

voorgerechten om te delen of solo

Stuzzicherie Varie

fingerfood & bites

BRUSCHETTA AL POMODORO - 7.5

Klassieke bruschetta (2) met tomaat, basilicum en olijfolie

BRUSCHETTA CAPRESE - 8.5

Geroosterd brood (2) met tomaat en gesmolten mozzarella

BRUSCHETTA STRACCHINO E BRESAOLA - 10

Geroosterd brood (2) met stracchino-kaas en fijne bresaola

MIX DI BRUSCHETTE - 40

Assortiment van 10 bruschetta-broodjes

TRIS DI SOTTOLI - 14

Mix van olijven, zongedroogde tomaatjes en gevulde pepertjes

PORTIE OLIJVEN - 4

CAPONATA SICILIANA - 10

Traditioneel Siciliaans gerecht van aubergine, tomaat, selder en olijven, licht zoetzuur op smaak gebracht met bruschetta-brood

FRITTO MISTO - 15

Portie gemengd warm

APERIPASTA ALLA CARBONARA - 14

Krokante bites (8) gevuld met carbonara saus (pancetta en kaas)

MINI ARANCINI AL RAGÙ - 14

Krokante mini-arancini (8) gevuld met risotto en vleessaus

CALAMARI ALLA ROMANA - 18

Krokant gefrituurde inktvisringetjes

BACCALÀ FRITTO - 18

Gefrituurde gezouten kabeljauw met olijfolie en citroen

ARANCINI SICILIANI - 14

Gefrituurde rijstballen (2) met ragu of mozzarella-spinazie rucola en tomaatjes

Ogni grande
pasta inizia con
un piccolo
piacere.

Elke grote maaltijd begint met een klein genoegen.

Antipasti Tradizionali

klassieke Italiaanse voorgerechten met vers brood

TAGLIERE ALL'ITALIANA (VOOR 2) - 25

Selectie fijne Italiaanse vleeswaren en kazen

INSALATA DI MARE - 16

Lichte zeevruchtensalade (mosselen, garnalen, kleine inktvisjes) met olijfolie en citroen en gegarneerd met rucola

MELANZANE ALLA PARMIGIANA - 15

Aubergine uit de oven met tomaat, basilicum en kaas

INSALATE

koude schotels als voorgerecht en/of als hoofdgerecht met brood

CAPRESE - 14 VG / 20 HG

Mozzarella di Bufala Campana DOP en tomaat geserveerd met Balsamicoazijn van Modena IGP

VITELLO TONATO - 14 VG / 20 HG

Dungesneden kalfsvlees met romige tonijn-kappertjessaus

CARPACCIO DI MANZO - 15 VG / 20 HG

Fijn gesneden runderhaas geserveerd met Balsamicoazijn van Modena IGP en parmezaanse schilfers

INSALATA MISTA - 15 VG

Frisse salade met rucola, tomaatjes, Mozzarella di Bufala Campana DOP en olijven

INSALATA MORTADELLA E PISTACCHI - 20 HG

Rucola, Burrata DOP, Mortadella di Bologna IGP en pistachenoten

NIDO DI PARMA - 22 HG

Fijne Parmaham rond een hart van Burrata DOP, geserveerd met rucola, tomaatjes en balsamico

INSALATA DI TONNO - 18 HG

Rucolasalade gemengd met tonijn, Mozzarella di Bufala Campana DOP en kerstomaatjes Pomodoro di Pachino IGP

PRIMI

pastagerechten & risotto

La vita è troppo corta per la pasta cattiva.

Het leven is te kort voor slechte pasta.

Risotto

klassieke risottogerechten (steeds glutenvrij)

RISOTTO GAMBERI E ZUCCHINE - 30

Risotto met scampi en courgette

RISOTTO PRIMAVERA - 27

Risotto met aubergine, courgette

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE - 30

Smeuïge risotto met zeevruchten

RISOTTO AL RAGÙ - 27

Risotto met vleessaus

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO - 30

Risotto met porcini paddenstoelen en truffel

Kindersuggesties

BIMBI PASTA - 15

Kinderpasta (ragù / pomodoro / ham, Kaas)

COTOLETTA IMPANATA CON PATATINE - 29

Krokant gepaneerde kalfsschnitzel, goudbruin gebakken met gefrituurde aardappeltjes

Pasta

klassieke Italiaanse pastagerechten

PASTA ALLA NORMA - 25

Siciliaanse klassieker met tomaat, aubergine en ricotta salata

PASTA AL PESTO E MOZZARELLA - 25

Pasta met huisgemaakte basilicumpesto, pijnboompitten en Parmigiano Reggiano, bufala en tomaatjes

PASTA AL POMODORO - 22

Eenvoudige maar pure pasta met rijpe tomaten en basilicum

PASTA AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO - 30

Romige pasta met porcini paddenstoelen, afgewerkt met truffel

PASTA ALLA CARBONARA - 29

Traditionele pasta uit Rome met guanciale, ei en Pecorino Romano

PASTA CACIO E PEPE - 27

Romeinse klassieker met Pecorino Romano en zwarte peper

PASTA AL RAGÙ - 25

Pasta met huisgemaakte vlees- en tomatensaus

PASTA ALLE VONGOLE - 29

Venuschelpen met knoflook, olijfolie en witte wijn / of met rode saus

PASTA CON LE SARDE - 27

Typische Siciliaanse pasta met sardientjes, venkel, rozijnen en pijnboompitten

PASTA ALLE COZZE - 29

Mosselen met knoflook, olijfolie en witte wijn / of met rode saus

CANNELLONI DI CARNE - 23

Gevulde pastarolletjes met rundvlees in romige tomatensaus

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI - 23

Gevulde pastarolletjes met ricotta en spinazie

LASAGNA AL RAGÙ - 25

Traditionele lasagne met rundvleesragù en mozzarella

Vraag zeker naar onze glutenvrije pastagerechten!

SECONDI

hoofdgerechten

TAGLIATA DI MANZO - 36

Gesneden rundsvlees 1ste keuze met rucola, geschaafde Parmezaanse kaas en balsamicoazijn. Met frisse bruschette van tomaatjes en gefrituurde aardappeltjes.

OSSOBUCCO ALLA MILANESE - 36

Langzaam gegaarde kalfsschenkel in rijke tomatenjus, volgens beschikbaarheid met pasta of zafraanrisotto.

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA - 35

Gegrilde zwaardvissteak met citroen en kruiden. Met frisse bruschette van tomaatjes en gefrituurde aardappeltjes.

BACCALÀ ALLA SICILIANA - 33

Bakkeljauw, gestoofd met tomaat, olijven en kappertjes, geserveerd met brood

GAMBERONI ALLA GRIGLIA - 35

Gegrilde gamba's (5) afgewerkt met olijfolie en kruiden. Met frisse bruschette van tomaatjes en gefrituurde aardappeltjes.

SCAMPI ALLA PIZZAIOLA - 36

Scampi (8) bereid in klassieke pizzaiola-saus van tomaat, knoflook en oregano, geserveerd met brood

PRANZO AL VOLO

lichte en snelle lunch - enkel beschikbaar tijdens de middag

Piadina Romagnola

dunne wrap uit Emilia-Romagna

PIADINA SEMPLICE - 10

Provola dolce, gekookte ham Culatta Cotta

PIADINA SFIZIOSA - 14

Provola dolce, Toscaanse braadworst, rucola, tomaat

PIADINA PROVOLA E SALUMI - 132

Provola dolce, rucola, tomaat en 1 keuze uit: Salame natuur of pikant, gerookte Parmaham DOP, Mortadella di Bologna DOP

PIADINA STRACCHINO E SALUMI - 15

Stracchino kaas, rucola, tomaat en 1 keuze uit: bresaola, gerookte Parmahap DOP

PIADINA VEGETARIANA - 13

Geitenkaas, gegrilde courgette, gegrilde aubergine, tomaat

Pinsa

Luchtige Romeinse Pinsa: krokante buitenkant, zachte kern

PINSA CLASSICA - 12

Tomaat, mozzarella en verse basilicum

PINSA PROSCIUTTO - 14

Tomaat, mozzarella, gekookte ham en extravierge olijfolie

PINSA MORTADELLA E STRACCIATELLA - 16

Mortadella di Bologna, pistachenoten en stracciatella

PINSA CON POMODORINI E BURRATA - 16

Tomatensaus, rucola, verse tomaatjes en burrata

PIZZE

authentieke pizza's - enkel beschikbaar in de avond

QUATTRO FORMAGGI - 16

Mix van kazen, extra vierge olijfolie, oregano

CAMEMBERT DI BUFALA - 16.5

Mozzarella, Camembert di Bufala, witte champignons, Pesto di basilico Genevese DOP, oregano

BIANCANEVE - 10

Mozzarella, extra vierge olijfolie, oregano

PATATARA - 12

Mozzarella, aardappelen, ajuin, pecorino, extra vierge olijfolie, oregano en rozemarijn

MARINARA - 10

Tomatensaus, Taggiasche olijven, extra vierge olijfolie, oregano

MARGHERITA - 11

Tomatensaus, Mozzarella, extra vierge olijfolie, basilicum

ORTOLANA - 17

Tomatensaus, Mozzarella, aubergine, artisjok, paprika, witte champignons, Taggiasche olijven, extra vierge olijfolie, oregano

NORMA - 17

Tomatensaus, Mozzarella, ricotta, aubergine, kerstomaatjes Pomodoro di Pachino IGP, schilfers van gezouten ricotta, extra vierge olijfolie, basilicum

LIGURE - 16

Pesto di basilico Genovese DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, kerstomaatjes Pomodoro di Pachino IGP, geraspte Parmezaanse kaas, extra vierge olijfolie, basilicum

BRUSCHETTA - 15

Tomatensaus, Mozzarella, kerstomaatjes Pomodoro di Pachino IGP, extra vierge olijfolie, basilicum

BURRATINA - 18.5

Tomatensaus, Mozzarella, rucola, Burrata DOP, pistachenoten "Pistacchio Verde di Bronte DOP", extra vierge olijfolie

BUFALINA - 16

Tomatensaus, Mozzarella di Bufala Campana DOP, kerstomaatjes Pomodoro di Pachino IGP, extra vierge olijfolie, basilicum

CAPRINO - 16

Tomatensaus, Mozzarella, geitenkaas, Siciliaanse honing

FUNGI - 12.5

Tomatensaus, Mozzarella, witte champignons, extra vierge olijfolie, oregano

TARTUFATA - 30

Mozzarella di Bufala Campana DOP, truffelcrème, Parmaham DOP, Parmezaanse kaas DOP, extra vierge olijfolie

SALAME - 15

Tomatensaus, Mozzarella, salame, extra vierge olijfolie, oregano

DIABOLA - 16

Tomatensaus, Mozzarella, Salame Ventricina Piccante, pikante extra vierge olijfolie, oregano

BOMBA DELL'ETNA - 18

Tomatensaus, Mozzarella, Nduja Salame Piccante, pikante extra vierge olijfolie, oregano

TEDESCA - 14

Tomatensaus, Mozzarella, wurstel, frietjes, extra vierge olijfolie, oregano

ROMANA - 14

Tomatensaus, Mozzarella, gekookte ham Culatta Cotta, extra vierge olijfolie, oregano

REGINA - 15

Tomatensaus, Mozzarella, witte champignons, gekookte ham Culatta Cotta, extra vierge olijfolie, oregano

PARMIGIANA - 16

Tomatensaus, Mozzarella, gekookte ham Culatta Cotta, aubergines, geraspte Parmezaanse kaas, Taggiasche olijven, extra vierge olijfolie, oregano

CAPRICCIOSA - 16

Tomatensaus, Mozzarella, gekookte ham Culatta Cotta, wurstel, artisjok, witte champignons, hardgekookt ei, Taggiasche olijven, extra vierge olijfolie, oregano

PIZZE

authentieke pizza's - enkel beschikbaar in de avond

QUATTRO STAGIONI - 16

Tomatensaus, Mozzarella, gekookte ham Culatta Cotta, artisjok, witte champignons, Taggiasche olijven, extra vierge olijfolie, oregano

ERACLEA - 19.5

Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Mozzarella di Bufala, pistachenoten "Pistacchio Verde di Bronte DOP", extra vierge olijfolie

DA ZICARI - 20

Tomatensaus, Mozzarella, Parmaham DOP, rucola, Parmezaanse kaas DOP, Balsamicoazijn van Modena IGP

CAMPAGNOLA - 18

Tomatensaus, scamorza, witte champignons, gerookt spek, pancetta coppata, extra vierge olijfolie, oregano

LOMBARDA - 18

Mozzarella, Gorgonzola DOP, gerookt spek, pancetta coppata, extra vierge olijfolie, oregano

GOLOSA - 16.5

Mozzarella, gerookt spek, room, aardappelen, Parmezaanse kaas DOP, extra vierge olijfolie

PEPERONI E SALSICCIA - 17

Tomatensaus, Mozzarella, paprika, Salsiccia (Italiaanse braadworst), extra vierge olijfolie, oregano

BRACCIO DI FERRO - 18

Mozzarella di Bufala Campana DOP, crème van Friarielli (Napolitaanse broccoli), Salsiccia (Italiaanse braadworst), oregano

SALSICCIA BIANCA - 17

Mozzarella, Salsiccia (Italiaanse braadworst), ajuin, aardappelen, geraspte Parmezaanse kaas, extra vierge olijfolie, oregano

STRACCHINO - 20

Tomatensaus, Mozzarella, Stracchino kaas, Parmaham DOP, rucola, Parmezaanse kaas DOP, extra vierge olijfolie

ROBIOLA - 20

Tomatensaus, Mozzarella, Robiola kaas, rucola, Bresaola ham DOP, Balsamicoazijn van Modena IGP, extra vierge olijfolie

CIOCIARA - 18

Mozzarella, Porchetta di Ariccia, witte champignons, rucola, Parmezaanse kaas DOP, extra vierge olijfolie, oregano

FRUTTI DI MARE - 20

Tomatensaus, Mozzarella, zeevruchten (mosselen, venusschelpen, garnalen), look, extra vierge olijfolie, peterselie

TONNO E CIPOLLA - 16

Tomatensaus, Mozzarella, tonijn, ajuin, extra vierge olijfolie, oregano

SICILIANA - 15

Tomatensaus, ansjovis Alici di Cetara, Taggiasche olijven, Siciliaanse Pecorino DOP, extra vierge olijfolie, oregano

REALMONTINA - 20

Tomatensaus, Mozzarella, zeevruchten (mosselen, venusschelpen, garnalen), witte champignons, extra vierge olijfolie, peterselie

SCAMPI - 20

Tomatensaus, Mozzarella, scampi, extra vierge olijfolie, peterselie

SALMONE - 19

Tomatensaus, Mozzarella, zalm, room, peterselie

NAPOLI - 14

Tomatensaus, Mozzarella, ansjovis, Taggiasche olijven, extra vierge olijfolie, oregano

GAMBERI E ZUCCHINE - 20

Tomatensaus, Mozzarella, garnalen, courgettes, extra vierge olijfolie, peterselie

CALZONE - 14

Tomatensaus, Mozzarella, extra vierge olijfolie

CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI - 15

Tomaat, Mozzarella, witte champignons, gekookte ham, extra vierge olijfolie

CALZONE CARBONARA - 15

Mozzarella, witte champignons, room, pancetta coppata

CALZONE ALL'ARRABBIATA - 18

Tomatensaus, Mozzarella, Salame Ventricina Piccante, witte champignons, Taggiasche olijven, pikante extra vierge olijfolie

PIZZA DOLCE ALLA NUTELLA - 12

Pizza met chocoladepasta

La pizza unisce tutti.

Pizza brengt iedereen samen.

Grotere groep of iets te vieren?

Ontdek onze **Giro-Pizza**: een all-you-can-eat formule met fritto misto, verschillende pizza's en tiramisu.
€29 per persoon - vanaf 15 personen, na overleg.

TOPPINGS

ajuin - artisjokken - aubergine - kappertjes - witte champignons - olijven - gekookt ei - 1.5
gekookte ham - pecorino - salame dolce of pikant - nduja - mortadella - parmaham - ansjovis - 2.5
burrata - 4.5
glutenvrije pizzabodem - 4

IL GRAN FINALE

het stijlvolle einde van de maaltijd

Dolci & Gelati

desserten en ijs

TIRAMISÙ DELLA CASA - 9

Italiaanse klassieker met mascarpone, espresso en cacao

CANNOLO SICILIANO - 8

Biscuit gevuld met romige gesuikerde ricottavulling

PASTICCIOTTO LECCESE - 8

Gebakje uit Lecce gevuld met vanillecrème

BABÀ AL RHUM - 7

Luchtige cake met rum, uit Napels

CASSATA SICILIANA - 9

Traditioneel Siciliaans dessert met ricotta, gekonfijt fruit en amandelmarsepein

CAFFÈ GOURMET - 18

Verwenkoffie (espresso of americano) met drie dessertjes

CAFFÈ GOURMET CORRETTO - 22

Verwenkoffie (espresso of americano) met drie dessertjes en likeur (grappa, sambucca, limoncello of amaretto)

TARTUFO DI GELATO - 10

Ijsbonbon met zachte kern (keuze uit chocolade, pistache of koffie)

SORBETTO AL LIMONE - 9

Citroensorbet

AFFOGATO AL CAFFÈ - 13

Vanille-ijs overgoten met espresso

GELATO VANIGLIA E CIOCCOLATO - 12

Italiaans vanille-ijs met chocolade saus

GELATO DEI PICCOLI - 8

Italiaans vanille-ijs met discoballetjes

Digestivi

digestieven

LIMONCELLO - 10

AMARO SICILIANO - 11

Bittere kruidenlikeur met warme kruidtonen en een lange, aromatische afdronk

SAMBUCA - 11

Anijslikeur met zoete, zuivere smaak

AMARETTO - 10

Zoete amandellikeur met zachte, ronde smaken

GRAPPA TIPICA - 11

Campari, prosecco en sodawater

GRAPPA BARRICATA - 12

Spritz met Italiaanse citroenlikeur

CREMA DI LIMONCELLO - 12

Romige citroenlikeur met zachte, volle citruszoetheid

Caffetteria

warme dranken

ESPRESSO - 3

De klassieke Italiaanse koffie, kort en intens

DOPPIO - 3.2

Dubbele espresso, krachtig en vol

ESPRESSO MACCHIATO - 3.2

Espresso met een vleugje melkschuim

CAFFÈ CORRETTO - 10

Espresso "gecorrigeerd" met een scheutje likeur (grappa, sambuca of amaretto)

CAFFÈ AMERICANO - 3,5

Espresso aangevuld met heet water, zacht en minder intens

CAPPUCCINO - 4

Espresso met warme melk en licht melkschuim

CAFFÈ LATTE - 4

Espresso met veel warme melk, zacht en romig

CAFFÈ GINSENG - 4,5

Zachte, aromatische koffie op basis van ginseng, licht zoet en romig

CAFFÈ ORZO - 4,5

Chicoreikoffie zonder cafeïne, warm, mild en granig van smaak

TÈ - 3,5

Munt of citroen, andere smaken volgens beschikbaarheid

**Dove c'è caffè,
c'è casa.**

Waar koffie is, is thuis.

Vini dolci

dessertwijnen

MOSCATO - 8

Zachtzoete, aromatische wijn van de Moscato-druif, met florale tonen en fris rijp fruit

ZIBIBBO - 8

Aromatische zoete wijn van moskaatdruif

PASSITO DI PANTELLERIA - 10

Rijke dessertwijn van ingedroogde Zibibbo-druiven, met honing, abrikoos en warme mediterrane tonen

MARSALA DOLCE - 10

Zoete versterkte wijn van Grillo-, Catarratto- en Inzolia-druiven, met warme tonen van karamel en gedroogd fruit