**PRANZO**

Lunch

**Toast con prosciutto e formaggio**

Tosti ham en kaas € 4,95

**Buttafuori**

Uitsmijter met drie eieren en ham en kaas € 7,50

**Pane con salmone affumicato**

Italiaans broodje met gerookte zalm en kruidencrème € 7,95

**Pane con carpaccio di manzo**

Italiaans broodje met carpaccio van ossenhaas en truffelmayonaise € 7,95

**Pane con vitello tonnato**

Italiaans broodje met **dun gesneden kalfsfilet met tonijnmayonaise** € 7,95

**Pane con crocchette di vitello**

Italiaans broodje met twee kalfsvleeskroketten € 7,95

**Panino del paese**

Sandwich geroosterd en belegd met Nederweerter peelham, gekookte ham,

pancetta, gekookt ei, tomaat, manchego kaas, sla, ui,

geserveerd met truffelmayonaise € 8,95

**Panino dal mare**

Sandwich geroosterd en belegd met tonijnsalade, gerookte zalm, tomaat,

gekookt ei, sla, ui, geserveerd met aioli € 8,95

**Panino vegetariano**

Sandwich geroosterd en belegd met courgette, gebakken champignons,

pesto, manchego kaas, tomaat, gekookt ei, sla, ui,

geserveerd met basilicummayonaise € 8,95

**LUNCH COMPLEET**

Italiaans lunchgerecht met soep, bruschetta rustica, crostini met vis

en vlees magere yoghurt en jus d’ orange

€ 10,00 per persoon

***Bovenstaande gerechten worden geserveerd tot 17.00 uur***

**SPECIALITÀ DEL MESE**

John’s seizoen specialiteiten

Thema: *‘Wildgerechten voor tamme prijzen’*

**VOORGERECHTEN**

**Insalata con cinghiale**

**Salade met** wildzwijnham en een vossenbessen compote € 13,50

**Arrosto di cervo**

Rosbief van hert met gemarineerde artisjok en truffeldressing € 13,95

**TUSSENGERECHTEN**

**Brodo selvaggio**

Dubbelgetrokken wildbouillon € 6,50

**Ravalioni al cinghiale**

Ravioli’s van wildzwijn met een saus van eekhoorntjesbrood € 13,95

**Mezzelune di fagiano**

Ravioli’s van fazant met een witte portsaus € 15,95

**HOOFDGERECHTEN**

**Quaglie su crauti**

Kwartel op zuurkool met een aceto balsamico saus € 19,95

**Carne di cervo e capriolo ragù**

Hertenrug en hertenragout met een marsalasaus € 23,95

**MENU DEL MESE**

*Maak u keuze uit de bovenstaande wildgerechten*

*(dit menu serveren wij uitsluitend per tafel)*

3-gangen € 32,50

(voorgerecht – hoofdgerecht – nagerecht naar keuze)

4-gangen € 39,50

(voorgerecht – tussengerecht - hoofdgerecht – nagerecht naar keuze)

**TOSCAANS TAFELTJE VOL**

*(uitsluitend per tafel en op schaal geserveerd)*

**Voorgerecht:** Antipasto misto.  
Combinatie van verschillende voorgerechten; vlees, vis en vegetarisch.

**Hoofdgerecht:** Pesce e Carne.   
Vis- en vleesgerechten met pasta en warme verse groenten.

**Nagerecht:** Dolce.  
Verschillende zoete nagerechten.

3 gangen menu € 34,50

**ANTIPASTI DI CARNE E PESCE**

Voorgerechten van vlees en vis

**Carpaccio di manzo**

**Carpaccio van ossenhaas** met rucola, Parmezaanse kaas en truffelcrème  € **11,95**

*Ook lekker met eendenleverkrullen! Meerprijs van € 3.50 per portie*

**Vitello tonnato  
Dun gesneden kalfsfilet met tonijnmayonaise** € **11,95**

**Salmone affumicato con mousse di salmone**

Gerookte zalm met zalmmousse en slasoorten € 12**,50**

**Tres Bruschetta Diverso vegetarisch mogelijk**

**Presentatie van drie verschillende bruschetta‘s** € 12**,50**

**Insalata di pollo alla griglia**

Salade met gegrilde kip en pesto € 13,95

**Capra alla griglia insalata di formaggio vegetarisch**

Salade geitenkaas gegratineerd met honing/tijm € 14,95

**Insalata con gamberi**

Salade scampi’s met een vinaigrette van zongedroogde tomaatjes € **14,95**

**Insalata con tonno alla griglia**

Salade met gegrilde tonijn en groenten € **15,95**

**Antipasto Diverso**

**Kleine koude Italiaanse gerechtjes van vlees, vis en groenten** (vanaf 2 personen) € 13**,50 p.p.**

**ZUPPA**

**Soepen**

**Zuppa di pomodoro vegetarisch mogelijk**

**Italiaanse tomatensoep** met spekjes en kruiden crème € **6,00**

**Zuppa del giorno vegetarisch mogelijk**

Soep van de dag € **6,00**

**Zuppa di funghi e tartufo vegetarisch**

**Paddenstoelen soep** met truffel en broodcroutons € **6,50**

**Zuppa di pesce**

**Provençaalse vissoep** met pecorino en saffraan-aioli  € **6,50**

**PRIMI PIATTI CALDI**

**Warme tussengerechten**

**Linguine al tartufo vegetarisch**

**Pasta met truffel, Parmezaanse kaas en rucola** € **8,95**

**Ravioli vitello**

**Spinazie, ricotta ravioli met kalfsrosbief en een pestosaus** € **9,95**

**Capesante al tartufo**

Coquilles St. Jacques met rucola en truffelsaus €16**,95**

**Gambero gigante** (gepeld)

Drie reuze garnalen met een saus van pommodori’s €17,95

**PASTA E RAVIOLI**

Pasta en Ravioli

**Tagliatelle salmone**

**Pasta met zalm, tomaat, bosui en roomsaus**  € **13,95**

**Tagliatelle con funghi vegetarisch mogelijk**

**Pasta met bospaddenstoelen, basilicumolie en spekjes**  € **13,95**

**Linguine al tartufo vegetarisch**

**Pasta met truffel, Parmezaanse kaas en rucola** € **13,95**

**Linguine con gamberi**

Pasta met scampi’s spinazie, knoflook en rode peper € **14,50**

**Pasta Bolognaise**

**Pasta met rundergehakt, tomatensaus en parmezaansekaas**  € **14,95**

**Plinetti zucca e capesante**

Ravioli van pompoen met een coquille st. jacques en een romige knoflooksaus € **15,95**

**Ravioli vitello**

**Spinazie, ricotta ravioli met kalfsrosbief en een pestosaus**  € **15,95**

**Ravalioni con patate e tartufo bianco vegetarisch mogelijk**

**Ravalioni met aardappel en witte truffel, parmezaanse kaas en truffelsaus**  € **17,95**

*Ook lekker met eendenleverkrullen! Meerprijs van € 3.50 per portie*

**SECONDI PIATTI DI PESCE**

**Hoofdgerechten van vis**

**Salmone alla griglia**

Gegrilde zalm met romige knoflooksaus € 19,00

**Scampi Specialità Diverso**

Scampispecialiteit (John is er dol op) € 21,95

**Pesce del giorno**

**Vissoorten van de dag** € 24,50

**Tonno alla griglia**

Gegrilde tonijn met een tomatendressing € 24,50

**Suola fritto con gamberi**

Gebakken zeetong (250 gram) en scampi’s € 24,95

**SECONDI PIATTI DI CARNE**

**Hoofdgerechten van vlees**

**Pollo fritto e peperoncino**

Gebakken kipfilet met Parmezaanse kaas en olie van rode peper € 18,95

**Filetto di maiale**

Varkenshaas met een saus van eekhoorntjesbrood € 19,95

**Manzo fritto**

Gebakken biefstuk (black Angus) met rode wijn saus € 20,95

*ook lekker met eendenleverkrullen! Meerprijs van € 3.50 per portie*

**Tagliata di manzo**

Gesneden biefstuk (black Angus) met rucola, Parmezaanse kaas en olijfolie € 21,50

*ook lekker met eendenleverkrullen! Meerprijs van € 3.50 per portie*

**Ossobucco di vitello**

Kalfschenkel met kalfsjus € 21,95

*ook lekker met eendenleverkrullen! Meerprijs van € 3.50 per portie*

**Costolette d'agnello dal forno**

Lamskoteletten uit de oven met zijn eigen jus € 24,95

**Filetto parmegiano**

Runderhaas bedekt met carpaccio en een aceto balsamico/parmezaanse kaas saus € 25,50

*ook lekker met eendenleverkrullen! Meerprijs van € 3.50 per portie*

**Filetto di manzo con fegato d'anatra**

Runderhaas met eendenlever en **ravioli met aardappel en witte truffel** met truffelsaus € 29,50

**Bistecca alla Fiorentina (450 gram)**

Gegrilde T-bone steak met aioli en rucola (voor de vleesliefhebber) € 32,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelen, groenten en pasta!

Bestel een extra bijgerecht! Zie contorni.

CONTORNI

**Bestel hier een extra bijgerecht**

**Patatine fritte**

**Frites met huisgemaakte mayonaise** € **3,50**

**Pasta aglio e olio**

Pasta met knoflookolie € **3,50**

**Verdure**

Warme Toscaanse groenten € 5,00

**Insalata verde**

Groene salade € 3,50

**DIVERSO AL ITALIANA**

Kleine Italiaanse gerechtjes

Staat voor: Gezelligheid – Samen genieten – Smaakvol – Anders tafelen

Wij adviseren 5 à 6 gerechtjes per persoon. U geeft uw complete bestelling door en de gerechtjes komen in etappes op tafel. De volgorde wordt bepaald door de keukenbrigade. Vraag gerust om ons advies.

**Tip:** Kies uit elk item een gerechtje en een bijgerecht en wij kunnen het als menu serveren.

ANTIPASTI

**Voorgerechten**

1. **Bruschetta rustica  vegetarisch**

**Geroosterd brood met verse tomaat, knoflook en basilicum** (koud) € 5,95

1. **Vitello tonnato  
   Dun gesneden kalfsfilet met tonijnmayonaise** € **5,95**
2. **Carpaccio di manzo al tartufo**

**Carpaccio van ossenhaas met truffel** € **5,95**

1. **Formaggio di capra vegetarisch**

**Gegratineerde geitenkaas met honing en tijm** € **6,95**

1. **Salmone affumicato**

Gerookte zalm met zalmmousse en slasoorten € **6,95**

1. **Insalata con gamberi**

Salade scampi’s met een vinaigrette van zongedroogde tomaatjes € **7,95**

**ZUPPA**

**Soepen**

1. **Zuppa di pomodoro vegetarisch mogelijk**

**Italiaanse tomatensoep** met spekjes en kruiden crème € **3,95**

1. **Zuppa del giorno vegetarisch mogelijk**

Soep van de dag € **3,95**

1. **Zuppa di funghi e tartufo vegetarisch**

**Paddenstoelen soep** met truffel en broodcroutons € **4,50**

1. **Zuppa di pesce**

**Provençaalse vissoep** met pecorino en saffraan-aioli  € **4,50**

PESCI PIATTA CALDI

**Visgerechten warm**

1. **Salmone alla griglia**

Gegrilde zalm met romige knoflooksaus € **5,95**

1. **Scampi Specialità Diverso**

Scampispecialiteit (John is er dol op)€ **6,95**

1. **Tonno alla griglia**

Gegrilde tonijn met een tomatendressing € 7,50

1. **Capesante al tartufo**

Coquilles St. Jacques met rucola en truffelsaus€ **7,95**

**PASTA – CARNE PIATTI CALDI**

**Pasta – Vleesgerechten warm**

1. **Linguine al tartufo vegetarisch**

**Pasta met truffel, Parmezaanse kaas en rucola** € **6,95**

1. **Pollo fritto e peperoncino**

Gebakken kipfilet met Parmezaanse kaas en olie van rode peper € **6,95**

1. **Ravioli di vitello**

**Spinazie, ricotta ravioli met kalfsrosbief en een pestosaus** € **7,95**

1. **Filetto di maiale**

Varkenshaas met een saus van eekhoorntjesbrood € 9,95

1. **Tagliata di manzo**

Gesneden biefstuk (black Angus) met rucola, parmezaanse kaas en olijfolie €10**,95**

*Bovenstaande gerechten worden zonder garnituren geserveerd. Voor bijgerechten zie contorni.*

**CONTORNI**

**Bijgerechten**

**Patatine fritte**

**Frites met huisgemaakte mayonaise** € **3,50**

**Pasta aglio e olio**

Pasta met knoflookolie € **3,50**

**Verdure**

Warme Toscaanse groenten € 5,00

**Insalata verde**

Groene salade € 3,50

**DOLCE VARI**

**Diverse nagerechten**

**Mousse al cioccolato**

Chocolademousse € 5,50

**Crema Catalana**

Vanilledessert met een gebrand suikerlaagje € 5,50

**Scroppino Diverso**

Citroensorbet met prosecco en wodka € 5,50

**Gelato Diverso**

Drie verschillende smaken ijs € 6,50

**Torta di mele**

Italiaanse apfelstrudel met vanillesaus en kaneelijs € 6,50

**Tiramisu**

Tiramisu ‘*Italiaans dessert* *waar je blij van wordt’* € 6,50

**Gelato citta’delle donne**

Vanille-ijs met slagroom en warme chocoladesaus € 6,50

**Torta gelato St. Lambertus**

Lambertus ijstaart ‘*Nederweerter trots’* € 6,50

**Vari dolci**

Verschillende zoete desserts € 8,95

**Plateau di formaggi**

Creatie van verschillende kaassoorten € 9,95

**SPECIALITÀ DELLA CASA**

Specialiteit van het huis

**Fromaggi Diverso Uitsluitend per tafel te bestellen**

Creatie van verschillende kaassoorten op een plankje geserveerd € 9,75 p.p.

**Dolci vari Diverso Uitsluitend per tafel te bestellen**

Creatie van verschillende zoete nagerechten vanuit het midden € 8,75 p.p.

van de tafel geserveerd

**GERECHTEN VOOR DE JONGE GASTEN**

Bij ons mogen kinderen kiezen van de à-la-carte-kaart! De portie grootte (en de prijs) worden dan aangepast. Dit geldt voor bijna alle gerechten. Voor de kleine gasten die niet kunnen kiezen, hebben we kindergerechten.

**MA.DI.WO.DO**

**Maandelijks hebben wij op weekdagen een aantrekkelijk MA.DI.WO.DO arrangement!**

**Op de krijtborden zie je welk arrangement deze maand aanbevolen wordt.**

**BORRELPLANK**

**De borrelplank word geserveerd tot 17.00 uur en na 21.00 uur**

**€ 12,50 per plank**

**Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie/voedselintolerantie.**

Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot de bedieningsmedewerkers.