



zuppe

1. **Minestrone**, huisgemaakte groentebouillon met verse groenten **5,50**
2. **Crema di pomodoro**, traditioneel Italiaanse tomatensoep met verse basilicum **5,50**
3. **Stracciatella alla Romana**, huisgemaakte bouillon met geklopte ei en parmezaanse kaas **5,50**

antipasti

4. **Insalata mista**, frisse gemengde salade overgoten met olijfolie en balsamico **7,00**
5. **Insalata di tonno**, frisse gemengde salade met gekruide tonijn, uien en olijven overgoten met een olijfolie-citroen dressing, bestrooid met peper en zout uit de molen **12,50**
6. **Insalata Caprese**, traditioneel Italiaans voorgerecht met buffelmozzarella, tomaten, verse basilicum overgoten met olijfolie en bestrooid met peper en zout uit de molen **13,00**
7. **Insalata di pollo**, frisse gemengde salade met gebakken kipfilet overgoten met huisgemaakte balsamico en olijfolie, bestrooid met peper en zout uit de molen **13,00**
8. **Vitello tonnato**, dingesneden plakjes kalfshaas met een mousse van tonijn **13,00**
9. **Carpaccio**, dingesneden plakjes ossenhaas met parmezaanse kaas en rucola overgoten met een olijfolie-citroen dressing en bestrooid met peper en zout uit de molen **13,00**
10. **Funghi trifolati**, gebakken champignons met Italiaanse kruiden en witte wijn **12,50**
11. **Ghiottone**, parmaham (San Daniele) met meloen, vitello tonnato en carpaccio **15,00**
12. **Parmigiana di melanzane**, traditioneel Italiaans voorgerecht, aubergine uit de oven bereid met tomatensaus, parmezaanse kaas, buffelmozzarella en verse basilicum **15,50**
13. **Gamberetti Rossetti**, gebakken gamba's met courgette, knoflook, peterselie, cherrytomaatjes en verse basilicum in witte wijn **15,50**
14. **Capesante con porcini**, gebakken Sint-Jacobs mosselen bereid in eigen jus met eekhoortjesbrood, gekruide tomaten en witte wijn **16,50**
15. **Antipasto Rossetti**, traditioneel Italiaans voorgerecht met verschillende soorten lekkernijen (warm en koud), zodat u van de heerlijke soorten voorgerechten kunt genieten (zeer geschikt voor grotere groepen, minimaal 2 personen) **26,50**

v.a. 4 personen 13,00 p.p.

antipasti



formaggi e stuzzichini

- 16. **Porzione di Olive**, portie gekruide, Italiaanse olijven **5,50**
- 17. **Pane e burro**, brood met huisgemaakte knoflookboter **5,00**
- 18. **Bruschetta**, geroosterd brood belegd met gekruide tomaten en olijfolie **6,00**
- 19. **Focaccia**, pizza brood met Italiaanse kruiden **6,50**

pastasciutte

- 20. **Spaghetti aglio olio e peperoncino**, met olijfolie (extra vierge), knoflook, Italiaanse pepers en verse basilicum **11,00**
- 21. **Spaghetti bolognese**, met huisgemaakte bolognesesaus **12,00**
- 22. **Spaghetti alla carbonara**, met uitgebakken spek, ei en roomsaus **12,50**
- 23. **Penne alla Maria**, met broccoli, champignons, mozzarella, tomatenroomsaus en parmezaanse kaas **14,00**
- 24. **Penne al forno**, penne met kipfilet, uien, champignons, ham, gegratineerd met kaas **14,50**
- 25. **Penne alla mediterranea**, courgette, paprika broccoli, verse tomaten, aubergine, fior di latte en aurora-saus **14,50**
- 26. **Tortellini dello chef**, met spinazie, spek, eekhoorntjesbrood en roomsaus **14,50**
- 27. **Tortellini con gorgonzola e noci**, gevulde pasta met ricotta en spinazie, bereid met gorgonzola roomsaus en walnoten **15,00**
- 28. **Tagliatelle al salmone**, met verse zalm, gekruide tomaten, knoflook, peterselie en tomatenroomsaus **15,00**
- 29. **Spaghetti ai frutti di mare**, met zeevruchten, knoflook, basilicum, peterselie, witte wijn en verse tomaten **15,50**
- 30. **Ravioli fatti in casa**, huisgemaakte pasta gevuld met ricotta en spinazie bereid met gekruide tomaten en salieboter **15,00**
- 31. **Lasagne bolognese**, deegbladen, vleesragout, bechamelsaus, mozzarella en parmezaanse kaas uit de oven **14,50**

bambini

- 32. **Pizza bambino**, tomaat en kaas **8,00**
- 33. **Spaghetti bolognese** **8,00**
- 34. **Lasagna** **9,00**





pesce

Onze vis- en vleesgerechten worden geserveerd met salade, gebakken aardappels uit de oven en verse groenten

35. **Salmone al forno**, zalmfilet uit de oven met Italiaanse kruiden en witte wijn **22,00**
36. **Orata alla griglia**, dorade van de grill met Italiaanse kruiden **22,00**
37. **Gamberoni alla griglia**, grote garnalen van de grill overgoten met een olijfolie-citroen dressing **26,50**
38. **Gamberoni alla provinciale**, op traditionele italiaanse wijze bereid, in tomaten roomsaus afgeblust met cognac **28,50**
39. **Sogliola al forno**, gepaneerde zeetong met verse Italiaanse kruiden uit de oven **35,00**
40. **Pesce misto dello chef**, vismix vanaf 2 personen op een bedje van spaghetti met zeevruchten prijs voor 2 personen **49,50**

carni

41. **Scaloppina con gorgonzola e noci**, dingesneden plakjes kalfshaas in gorgonzola roomsaus en walnoten **22,00**
42. **Saltinbocca alla romana**, traditioneel Italiaans gerecht, dingesneden plakjes kalfshaas met parmaham (San Daniele) en salie bereid in een eigen jus met witte wijn **22,00**
43. **Tagliata di manzo con salsa di gorgonzola**, gesneden Ossenhaas van de gril overgoten met gorgonzolasaus **24,50**
44. **Costolette d'agnello**, lamskoteletten van de grill met knoflook en rozemarijn **22,50**
45. **Arrosto misto**, gemengd vlees van de grill met Italiaanse kruiden **25,00**
46. **Filetto alla griglia**, gegrilde ossenhaas met Italiaanse kruiden **23,50**
- Bij dit gerecht kunt u gorgonzolasaus, pepersaus, champignonsaus of wijnsaus bestellen € 2,50*
47. **Filetto Rossetti**, gegrilde ossenhaas met champignons en groene pepers in tomatenroomsaus **26,50**

Extra bijlage pasta 3,75

Spaghetti aglio olio of Penne all'arrabiata

pizze

- 
48. **Margherita**, tomaat en mozzarella 10,50
49. **Salami**, tomaten, mozzarella en salami 11,50
50. **Funghi**, tomaten, mozzarella en champignons 11,50
51. **Prosciutto**, tomaten, mozzarella en ham 11,50
52. **Spinaci**, tomaten, mozzarella, spinazie en knoflook 11,50
53. **Tonno e cipolla**, tomaten, mozzarella, tonijn en uien 12,50
54. **Hawai**, tomaten, mozzarella, ham en ananas 13,00
55. **Prosciutto e funghi**, tomaten, mozzarella, ham en champignons 13,00
56. **Caprese**, tomaten, mozzarella, verse tomaten, buffelmozzarella en verse basilicum 14,00
57. **Siciliana**, tomaten, mozzarella, ansjovis, kappertjes, olijven en knoflook 14,00
58. **Mafioso**, tomaten, mozzarella, salami, tonijn, ui, knoflook en Spaanse peper 14,00
59. **Quattro stagioni**, tomaten, mozzarella, ham, champignons, artisjokken en olijven 14,00
60. **Mista**, tomaten, mozzarella, salami, ham, champignons en paprika 14,00
61. **Della Nonna**, Tomatensaus, mozzarella, spinazie, champignons, fior di latte en gorgonzola 15,00
62. **Carne**, tomaat, mozzarella, champignons, ui, paprika en rundergehakt 15,00
63. **Capricciosa**, tomaat, mozzarella, ham, champignons, artisjokken, paprika en olijven 14,50
64. **Mediterraneo**, tomaat, mozzarella, courgette, paprika broccoli, verse tomaten, aubergine en fior di latte 15,50
65. **Portofino**, tomaat, mozzarella, gekruide tomaatjes, rucola, gamba's en knoflook 16,00
66. **Quattro formaggi**, tomaten en vier soorten kaas 15,50
67. **Frutti di mare**, tomaten, en diverse soorten vis 16,00
68. **Parma speciale**, tomaten, mozzarella, champignons, spinazie, gorgonzola, parmaham (San Daniele) en knoflook 15,50
69. **Calzone**, gevulde pizza met tomaten, mozzarella, champignons, spinazie, ui, paprika, rundergehakt 15,50
70. **Calzone quattro formaggi**, Gevulde pizza met tomatensaus, gorgonzola, mozzarella, parmezaanse kaas en bel pease 15,50
71. **Paradiso**, tomaten, mozzarella, rucola, parmaham (San Daniele) en parmezaanse kaas 15,50
72. **Rossetti**, tomaten, mozzarella, gebakken gamba's, zalm, courgette, rucola en fior di latte 18,00

Staat uw pizza er niet tussen, dan kunt u ons uw wensen te kennen geven.

Extra topping v.a. 1.95



dolci

Kindercoppa , twee bolletjes ijs met slagroom en versiering	4,50
Coppa al café , vier bolletjes vanille, koffie ijs, warme koffie, slagroom en cacao	7,00
Coppa dama bianca , drie bolletjes vanille ijs, chocoladesaus en slagroom	7,00
Coppa nocciola royal , vier bolletjes noten ijs, chocoladesaus, slagroom en stukjes hazelnoot	8,00
Tiramisù , vers bereid	7,00
Panna cotta , huisgemaakte roompudding met bosvruchtensaus	7,00
Coppa amarena , vier bolletjes ijs, amarenakersen, amarenensaus en slagroom	8,00
Sgroppino , huisgemaakte citroensorbet met wodka en prosecco	8,50
Spaghattata , spaghetti roomijs overgoten met aardbeiensaus en witte geraspte chocolade en slagroom	10,00
Formaggi Italiano , diverse Italiaanse kaassoorten met honing of jam	12,00

caffé

Té , thee	2,10
Caffe espresso , Italiaanse zwarte koffie	2,50
Cappuccino , koffie met melk	2,75
Caffe corretto , koffie met amaretto	4,50
Caffe Irlandese , koffie met whisky en slagroom	7,50
Caffe Rossetti , koffie met sambuca en slagroom	8,00

vini liquorosi

Moscato Augusto

Is dé dessertwijn uit Italië. Deze frisse zoete wijn combineert fantastisch met zoetigheden en is daarom een feestelijke afsluiter van een goede maaltijd. Gemaakt van 100% moscatodruiven. Stevig, rijkschuimend, licht fruitig met een naar zoet neigende smaak die de karakteristieke smaak van echte wijn behoudt.

23,50

Vin Santo Natale Gini

Harmonieuze, fluweel-achtige smaak en aroma, alcoholpercentage rond 16 % vol. Zoete dessertwijn, Vin Santo combineert perfect bij gebak en desserts en is ideaal met 'Cantuccini', Italiaanse Amandelkoekjes.

Per Glas 4,50

huiswijnen

Bianco: Trebbiano d' Abruzzo

Droog | Fris fruitig | kruidig | 12% | 100% Trebbiano | D.O.C. |
Glas
Karaf 0,5 liter
Karaf 1 liter

3,95
11,50
21,50

Bianco: Chardonnay

Venezie | Fruitig | 12,5% | 100% Chardonnay | I.G.T. |
Glas
Fles 0,75 liter

5,25
22,50

Bianco: Verdicchio

Monte Conero | Fris | 7,5% | Piersanti | D.O.C. |
Glas
Fles 0,75 liter

5,50
24,50

Rosso: Montepulciano d' Abruzzo

Droog | Rijp rood fruit | 12,5% | 100% Montepulciano | D.O.C. |
Glas
Karaf 0,5 liter
Karaf 1 liter

3,95
11,50
21,50

Rosso: Negroamaro del Salento

Puglia | Vol & Fruitig | 12,5% | 100% Negroamaro | I.G.P. |
Glas
Fles 0,75 liter

5,50
24,50

Rosso: Primitivo

Puglia | Vol | Rijp fruit | 13,5% | 100% Primitivo | D.O.P. |
Glas
Fles 0,75 liter

4,95
22,50

Rosato Vino da Tavola

Droog | rose fruit | 12,5% | 100% Negroamaro | D.O.C. |
Glas
Karaf 0,5 liter
Karaf 1 liter

3,95
11,50
21,50

Lambrusco Bianco of Rosso

Gemiddeld zoet | 7,5% | Donelli | D.O.C. |
Glas
Karaf 0,5 liter
Karaf 1 liter

3,95
11,50
21,50



WIJNKAART

witte wijnen

Soave doc

Regio: Veneto

Druif: 40% Garganega, 60% Trebbiano di Soave

Alcohol: 12,5%

Een mooie delicate wijn met een fris bouquet en een zachte smaak.

22,95

Gavi docg.

Regio: Piemonte

Druif: Cortese

Alcohol: 13,0%

Een fijne droge wijn met een bouquet van vers fruit, harmonieus in fris- en kruidigheid.

24,50

Pinot Grigio igt Casali Maniago

Regio: Friuli

Druif: Pinot Grigio

Alcohol: 12,5%

Pinot Grigio op haar mooist. Een delicaat bouquet met een vleugje fruit.

28,50

rosé wijnen

Chiaretto

Regio: Veneto

Druif: Corvina 70% - Rondinella & Barbera

Alcohol: 12,5%

Heerlijk sappige en fruitige rose met framboos en aardbei in de smaak.

22,95

rode wijnen

Nero d'Avola igt

Regio: Sicilia

Druif: Nero d'Avola

Alcohol: 13,0%

mooi geurend naar donker fruit, beetje salmiak en kruidige elementen, de smaak is fruitrijk, soepel, de wijn is goed drinkbaar met een sappige frisse afdronk.

22,95

Salice Salentino doc.

Regio: Puglia (Salento)

Druif: Negroamaro, Primitivo

Alcohol: 12,5%

De smaak is aangenaam soepel, niet te zwaar en eindigt in een fruitige afdronk.

24,50

Bardolino Classico Ca'de Rocchi

Regio: Veneto

Druif: 70% Corvina, 15% Molinara, 10% Rondinella, 5% Negrara

Alcohol: 12,0%

Een mooie wijn met bosvruchten. De wijn is goed in balans en rijk van smaak.

25,50

Chianti Classico docg

Regio: Villa Pomona Toscane

Druif: 95% Sangiovese en 5% Colorino

Alcohol: 13,5%

Stevig, donker rood, bramen, pruimen en kersen, D.O.C.G.

29,50

Valpolicella Cl. Sup. Ripasso ' Mentere'

Regio: Veneto

Druif: Corvina Veronese, Molinara, Rondinella

Alcohol: 14,0%

Rijke neus met kersen en bramen. Een klein beetje hout en een licht kruidig accent.

47,50

Barolo docg.

Regio: Piemonte

Druif: Barolo

Alcohol: 13,0%

Een aangenaam en intens bouquet met de geur van viooltjes, een hint van kaneel en gedroogd gras. De smaak is rijk, aristocratisch en rond, met rozijnen en zwarte bessen.

52,50

Amarone della Valpolicella D.O.C. Zonin

Regio: Veneto

Druif: Rondinella - Corvinone - Croatina

Alcohol: 14,0%

De smaak is majestueus en fluweel zacht, met tinten van gedroogde druiven. Bij de Amarone worden de druiven, gedurende een periode van zo'n 4 maanden, direct na de oogst, eerst te drogen gelegd in goed geventileerde ruimtes op afgedekte matten.

64,50

