

PASTA

38. PENNE ALL'ARRABIATA met Italiaanse pepers, verse kruiden en tomatensaus	11,00
39. SPAGHETTI BOLOGNESE met huisgemaakte bolognesesaus	12,00
40. SPAGHETTI ALLA CARBONARA met uitgebakken spek, ei en roomsaus	12,50
41. PENNE ALLA MARIA met broccoli, champignons, mozzarella, tomatenroomsaus en parmezaanse kaas	14,00
42. PENNE CON POLLO penne met kipfilet, uien, champignons, ham, met mozzarella kaas	14,50
43. TORTELLINI CON POLLO E VERDURE met kipfilet, uien, paprika en roomsaus	14,00
44. TORTELLINI PROSCIUTTO E FUNGHI met ham, champignons en tomatensaus	13,50
45. TORTELLINI CON GORGONZOLA E NOCI gevulde pasta met ricotta en spinazie, bereid met gorgonzola roomsaus en walnoten	15,00
46. TAGLIATELLE AL SALMONE met verse zalm, gekruide tomaten, knoflook,peterselie en tomatenroomsaus	15,00
47. SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE met zeevruchten, knoflook, basilicum, peterselie, witte wijn en verse tomaten	15,50
48. RAVIOLI FATTI IN CASA huisgemaakte pasta gevuld met ricotta en spinaziebereid met gekruide tomaten en salieboter	15,00
49. LASAGNE BOLOGNESE deegbladen, vleesragout, bechamelsaus, mozzarella en parmezaanse kaas uit de oven	14,50

DOLCI

50. Kindercoppa twee bolletjes ijs met slagroom en versiering	4,50
51. Coppa al caffè vier bolletjes vanille, koffie ijs, warme koffie, slagroom en cacao	7,00
52. Coppa dama bianca drie bolletjes vanille ijs, chocoladesaus en slagroom	7,00
53. Coppa nocciola royal vier bolletjes noten ijs, chocoladesaus, slagroom en stukjes hazelnoot	8,00
54. Tiramisù De klassieker met mascarpone, espresso, lange vingers, cacao en uiteraard een scheutje amaretto.	7,00
55. Panna cotta huisgemaakte roompudding met bosvruchtensaus	7,00
56. Coppa amarena vier bolletjes ijs, amarenakersen, amarena saus en slagroom	8,00
57. Sgroppino huisgemaakte citroensorbet met wodka en prosecco	8,50
58. Spaghetтата spaghetti roomijs overgoten met aardbeiensaus en witte geraspte chocolade en slagroom	10,00
59. Torta Ambachtelijke taart van Mama. Vraag wat Mama vandaag gebakken heeft	5,75
60. Formaggi Italiano diverse Italiaanse kaassoorten met honing of jam	12,00



VINI DELLA CASA

BIANCO: TREBBIANO D’ABRUZZO Droog Fris fruitig kruidig 12% 100% Trebbiano D.O.C.	Glas..... 3,95 Karaf 0,5 liter..... 11,50 Karaf 1 liter..... 21,50
BIANCO: CHARDONNAY Venezie Fruitig 12,5% 100% Chardonnay I.G.T.	Glas..... 5,25 Fles 0,75 liter..... 22,50
BIANCO: VERDICCHIO Monte Conero Fris 7,5% Piersanti D.O.C.	Glas..... 5,50 Fles 0,75 liter..... 24,50
ROSSO: MONTEPULCIANO D’ABRUZZO Droog Rijp rood fruit 12,5% 100% Montepulciano D.O.C.	Glas..... 3,95 Karaf 0,5 liter..... 11,50 Karaf 1 liter..... 21,50
ROSSO: NEGROAMARO DEL SALENTO Puglia Vol & Fruitig 12,5% 100% Negroamaro I.G.P.	Glas..... 5,50 Fles 0,75 liter..... 24,50
ROSSO: PRIMITIVO Puglia Vol Rijp fruit 13,5% 100% Primitivo D.O.P.	Glas..... 4,95 Fles 0,75 liter..... 22,50
ROSATO VINO DA TAVOLA Droog rose fruit 12,5% 100% Negromaro D.O.C.	Glas..... 3,95 Karaf 0,5 liter..... 11,50 Karaf 1 liter..... 21,50
LAMBRUSCO BIANCO OF ROSSO Gemiddeld zoet 7,5% Donelli D.O.C.	Glas..... 3,95 Karaf 0,5 liter..... 11,50 Karaf 1 liter..... 21,50

CAFFÉ

TÉ, thee	2,10
CAFFE ESPRESSO	2,50
KOFFIE	
	2,75
CAPPUCCINO koffie met melk	4,50
CAFFE CORRETTO koffie met amaretto	7,50
CAFFE IRLANDESE koffie met whisky en slagroom	8,00
CAFFE ROSSETTI koffie met sambuca en slagroom	

COCKTAIL

PORTO	3,75
ROSSO ANTICO, ROSSO	3,75
MARTINI, ROSSO / BIANCO	3,75
CAMPARI	3,75
CAMPARI SODA	7,50
GIN TONIC	7,50
WHISKY COLA	7,50
PROSECCO	5,65

LIQUORI

LIMONCELLO, HUISGEMAAKT	3,00
JONGE Jenever	3,00
AVERNA	4,00
AMARETTO	4,50
GRAPPA	4,00
SAMBUCA	4,50
WODKA	4,00
FERNET	4,00
WHISKY	4,00
TIA MARIA	4,50
DRAMBUIE	4,50
VECCHIA ROMAGNA	4,50
REMY MARTIN	5,00
GRAND MARNIER	5,00
COINTREAU	5,00
CHIVAS REGAL	7,00
SPECIAL GRAPPA	7,00

BEVANDE

FRISDRANK	2,50
APPELSAP	2,80
FRISTI	2,80
JUS D’ORANGE	2,80
TAPBIER BIRRA MORETTI	
0,2 L	3,00
0,4 L	5,50
HEINEKEN 0.0, FLES	3,50
WIT BIER, HOEGAARDEN	3,75
AFFLIGEM BLOND	3,95
BRAND WEIZEN	3,95
BIRRA ICHNUSA	3,95
PERONI	3,95

MOSCATO AUGUSTO23,50

Is dé dessertwijn uit Italie. 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.

VIN SANTO NATALE GINIPer Glas 4,50

Zoete dessertwijn, Vin Santo combineert perfect bij gebak en desserts en is ideaal met ‘Cantuccini’, Italiaanse Amandelkoekjes.

Harmonieuze, fluweel-achtige smaak en aroma, alcoholpercentage rond 16 % vol.

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

STUZZICHINI

4. PORZIONE DI OLIVE portie gekruide, Italiaanse olijven	5,50
5. PANE E BURRO brood met huisgemaakte knoflookboter	5,00
6. BRUSCHETTA geroosterd brood belegd met gekruide tomaten en olijfolie	6,00
7.PESTO O TRITATA Huisgemaakte pesto of tapenade van olijven of tomaten	6,00

ANTIPASTI E INSALATE

8. INSALATA MISTA frisse gemengde salade overgoten met olijfolie en balsamico	7,00
9. 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
10. INSALATA CAPRESE traditioneel Italiaans voorgerecht met buffelmozzarella, tomaten, verse basilicum overgoten met olijfolie en bestrooid met peper en zout uit de molen	13,00
11. 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
12. VITELLO TONNATO dungesneden plakjes kalfshaas met een mousse van tonijn	13,00
13. CARPACCIO dungesneden plakjes ossenhaas met parmezaanse kaas en rucola overgoten met een olijfolie-citroen dressing en bestrooid met peper en zout uit de molen	13,00
14. FUNGHI TRIFOLATI gebakken champignons met Italiaanse kruiden en witte wijn	12,50
15. PARMIGIANA DI MELANZANE traditioneel Italiaans voorgerecht, aubergine uit de oven bereid met tomatensaus, parmezaanse kaas,buffelmozzarella en verse basilicum	15,50
16. GAMBERETTI ROSSETTI gebakken gamba's met courgette, knoflook, peterselie, cherrytomaatjes en verse basilicum in witte wijn	15,50

ANTIPASTO (VANAF 2 PERSONEN TE BESTELLEN)

17. ALLA GIOVANNI Een traditioneel Italiaans plateau met diverse antipasti van Italiaanse vleeswaren kazen en tapenades	14,90 p.p.
18. PESCE Visplateau voor de zee-liefhebber met o.a. gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade en gebakken gamba's in knoflookolie	14,90 p.p.

19. CARNE Vleesplateau, rijkelijk gevuld met diverse soorten Italiaanse vleeswaren zoals parmaham, salami en bresaola	14,90 p.p.
20. FORMAGGIO Selectie van Italiaanse kazen zoals buffelmozzarella, gorgonzola en parmezaan	14,90 p.p.

PANINI O PIADINA

<i>KEUZE UIT WITTE OF BRUINE ITALIAANSE BOL</i>	8,50
21. ALLA BOSCAIOLA Op goede wijze gecombineerd. Heerlijke parmaham, tomatentapenade en gegrilde aubergine	8,50
22. TONNO Panino met huisgemaakte gekruide tonijn, uien en olijven overgoten met een olijfolie-citroen dressing, bestrooid met peper en zout uit de molen	8,50
23. VITELLO TONNATO Panino met rosé gebraden kalfsvlees met een volle, romige saus van tonijn, afgemaakt met rucola overgoten met een olijfolie-citroen dressing	8,50
24. CARPACCIO Panino met dungesneden plakjes ossenhaas met parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola overgoten met een olijfolie-pesto dressing en bestrooid met peper en zout uit de molen	9,00
25. PIEMONTESE Panino zorgvuldig belegd met provolone en gegrilde aubergine, huisgemaakte pesto en pijnboompitjes	9,50
26. ALLA GIOVANNI Carpaccio di bresaola, buffelmozzarella en zongedroogde tomaatjes zijn een perfecte combinatie op deze heerlijke panino	9,50
27. ALLA LUCCIANO Een bijpassende combinatie van kalkoenfilet en mozzarella, samengesteld met een tomatentapenade en pesto met passie belegd op deze panino	9,50
28. ALLA MARIA Panino met buffelmozzarella, tomaten, pesto, rucola, verse basilicum overgoten met olijfolie en bestrooid met peper en zout uit de molen	8,50
29. VIESTE Een eenvoudige maar wel een lekkere combinatie. Parmaham, mozzarella, rucola en huisgemaakte pesto	9,50
30. PAESE DEL NORD Carpaccio di bresaola, parmezaan, pijnboompitten en rucola. Noord-Italiaanse stijl	9,50
31. BOLZANO Carpaccio di bresaola, truffelmayonaise, gorgonzola, walnoten en rucola	9,50
32. SALMONE Lekkere plakken gerookte zalm, pesto en rucola met een olijfolie-citroen dressing, bestrooid met peper en zout uit de molen	

WARME PANINI

33. VERONA Heerlijke witte of bruine panino met peer, gorgonzola, walnoten en rucola. Warm uit de oven	10,50
34. GIOVANNI DELUXE Warme volkoren-panino met geitenkaas, walnoten, kruidige rucola en een lichtzoete balsamico-honingdressing	11,00
35. EMILIA ROMAGNA Specialiteit uit Emilia-Romagna een warme olijf-panino met tomatentapenade, mortadella (Italiaanse worst) en rucola. Met een olijfolie-pesto dressing, bestrooid met peper en zout uit de molen	11,50
36. UMBRIA Een witte panino, rijkelijk belegd met gebakken champignons, spek en truffeldressing. Heerlijk warm uit de oven!	11,50
37. POLLO ALLA FORNO Een witte panino, met gesmolten mozzarella, kalkoenfilet, pesto, rucola, Italiaanse pepers (pikant) en Italiaanse kruiden	11,50