

Menu dello chef

Laat u zich graag verrassen? Dan past ons speciaal samengestelde verrassingsmenu helemaal bij u. Onze chefkok stelt een mooi menu samen van dagverse producten.

U kunt kiezen uit

3 gangen voor 38,50

4 gangen voor 44,50

5 gangen voor 49,50

Per allergie o intolleranze comunicatelo al personale

Heeft u een allergie, meldt het ons alstublieft

Antipasti | Voorgerechten

Porzione di tapenade e pane (v)		4,50
<i>Tapenade en olijfolie met brood</i>		
Antipasto Misto Gran Sasso		18,50
<i>Combinatie van klassieke Italiaanse voorgerechten</i>		
Parmigiana di melanzane (v)	Klein	10,25
<i>Gegratineerd aubergine uit de oven met mozzarella</i>	Groot	18,50
Carpaccio Gran Sasso		13,50
<i>Carpaccio van ossenhaas met pittige saus een parmezaanse kaas</i>		
Vitello tonnato		13,50
<i>Dun gesneden kalfsmuis met tonijnsaus</i>		
Bruschetta al pomodoro (v)	4 Stuks	6,25
<i>Bruschetta met tomaateen een oregano</i>		
Caponata alla Madonina con Buffalo condimento al basilico (v)		13,50
<i>Verschillende groenten in zoetzuur met buffelmozzarella en een dressing van basilicum</i>		

Paste | Pasta

Ravioli ripieni di melanzane salsa pomodoro e bufala (v)		15,50
<i>Gevulde verse pasta met aubergine en een saus van pomodori en buffelmozzarella</i>		
Linguine con pesto di pistacchio e gamberi		14,75
<i>Verse linguine pasta met een Siciliaanse pistache pesto en gambastaarten</i>		
Lasagne bolognese		14,75
<i>Lasagne bolognese</i>		
Cannelloni al forno ripieni, ricotta e spinaci (v)		14,50
<i>In oven gegratineerde pasta met ricotta en spinazie</i>		
Pennette con funghi porcini misti (v)		15,50
<i>Verse penne pasta met gemengde paddenstoelen en porcini</i>		
Tagliatelle al tartufo nero in forma di Parmigiano (v)	Klein	14,50
<i>Verse tagliatelle pasta met zwarte truffel aan tafel bereid in een grote Parmezaan kaas</i>	Groot	18,50

Contorni | Bijgerechten

Insalata mista (v) <i>Gemengde salade</i>	6,250
Insalata Gran Sasso (v) <i>Gemengde salade met buffelmozzarella, zongedroogde tomaten en pijnboompitten</i>	11,50
Verdure miste bollite (v) <i>Gekookte gemengde groenten</i>	8,50
Verdure grillate (v) <i>Gegrilde gemengde groenten</i>	8,50

Secondi | Hoofdgerecht

Gamberoni all' Amatore		20,50
<i>Grote garnalen met olijfolie, peterselie, knoflook en julienne van citroenschillen</i>		
Pesce del giorno		dagprijs
<i>Vis van de dag</i>		
Filetto di manzo ai due pepi		25,95
<i>Runderhaasfilet met een saus van twee pepers</i>		
Ossobuco alla Milanese		20,50
<i>Kalfsschenkel in de oven gestoofd met kruiden en groenten</i>		
Costolette d'Agnello all'aceto balsamico e miele al tartufo		24,50
<i>Lamskroon met balsamicoazijn saus en een zwarte-truffelhoning</i>		
Tagliata di entrecôte con rucola e parmigiano olio e limone	200 gram	21,00
<i>Gesneden entrecote met rucola en Parmezaanse kaas citroen dressing</i>		
Carne del giorno		dagprijs
<i>Vlees van de dag</i>		

Pizza

Margherita (v) <i>Tomaat en mozzarella</i>	9,00
Napoletana <i>Tomaat, mozzarella en ansjovis</i>	9,50
Funghi (v) <i>Tomaat, mozzarella en paddenstoel</i>	9,75
Salame <i>Tomaat, mozzarella en salami</i>	10,50
Prosciutto cotto <i>Tomaat, mozzarella en beenham</i>	10,50
Salmone <i>Tomaat, mozzarella en zalm</i>	12,50
Norma (v) <i>Tomaat, aubergine en gebakken ricotta kaas</i>	10,50
Capricciosa <i>Tomaat, mozzarella, ham, champignons, erwten, eieren en zwarte olijven</i>	13,50
Tonno e cipolla rossa <i>Tomaat, mozzarella, tonijn en rode ui</i>	13,50
Quattro formaggi (v) <i>Vier kazen</i>	13,50
Bresaola e carciofini <i>Tomaat, mozzarella, artisjokken, en bresaola ham</i>	13,50

Pizza

Parma, rucola e parmigiano	12,50
<i>Tomaat, mozzarella, Parma ham, rucola en Parmezaan</i>	
Diavola con salame ventricina	10,50
<i>Tomaat mozzarella en pittige ventricina salami</i>	
Vegetariana (v)	10,50
<i>Tomaat, mozzarella en groenten</i>	
Bufala, pachino e rucola (v)	12,50
<i>Tomaat, buffelmozzarella, cherry tomaten en rucola</i>	
Salsiccia, broccoli, e parmigiano	13,50
<i>Tomaat, mozzarella salsiccia worst, broccoli en parmezaan</i>	

Pizza Bianche (zonder tomaat)

Focaccetta al rosmarino (v)	4,75
<i>Focaccia met olijfolie en rozemarijn</i>	
Biancaneve e origano (v)	8,50
<i>Mozzarella en oregano</i>	
Mozzarella, ricotta e spinaci (v)	10,50
<i>Mozzarella, ricotta en spinazie</i>	
Zucchini e spek	11,50
<i>Mozzarella, courgette en spek</i>	
Tartufo nero (v)	14,50
<i>Mozzarella en zwarte truffel</i>	

Dolce | Nagerecht

Tiramisù	6,50
<i>Tiramisu</i>	
Scroppino	6,50
<i>Specialiteit uit Veneto met citroensorbet, wodka en prosecco</i>	
Cannolo Siciliano	6,50
<i>Typisch Siciliaans dessert</i>	
Tartufo con babà al rum	6,50
<i>Chocolade-truffelijs met in rum gedrenkte cake</i>	
Panna cotta con salsa di frutti di bosco	6,50
<i>Pudding met coulis van bosvruchten</i>	
Selezioni di formaggi con miele al tartufo	12,50
<i>Selectie van Italiaanse kaassoorten geserveerd met truffelhoning</i>	
Dolce del giorno	6,50
<i>Dessert van de dag</i>	

Luxe koffie

Caffè Saronno <i>Koffie, Amaretto en room</i>	6,50
Caffè Romagna <i>Koffie, Italiaanse brandy en room</i>	6,50
Caffè 43 <i>Koffie, 43 Licor en room</i>	6,50
Irish Coffee <i>Koffie, Ierse Whiskey en room</i>	6,50
Spanish Coffee <i>Koffie, Tia Maria en room</i>	6,50

Koffie en thee

Espresso	2,50	Cappuccino	2,75
Doppio Espresso	3,50	Thee	2,75
Caffè	2,50		

Aperitief

Prosecco Millesimato	5,75	27,50
Ferrari Spumante maximum brut	7,75	42,50
Aperol Spritz, Campari Spritz, Martini Rosso Spritz		6,50
Crodino (no alcol)		3,95

Dranken

Limonades		2,75
Verse Jus d'Orange		3,25
Tomatensap		2,75
Jupiler		3,00
Nastro Azzuro		3,95
Diverse Italiaanse likeuren		5,50
Grappa	vanaf	5,50
Port, Sherry		4,35
Vermouth		5,00
Whiskey	vanaf	6,00
Cognac	vanaf	6,00
Franse likeuren	vanaf	6,00
Gin, Wodka, Rum,		4,75

Wijn

Huiswijn	glas	fles
Bianco, Grillo /Chardonnay, Sicilië	3,95	19,50
Rosato, Amarose	3,95	19,50
Rosso, Nero d'Avola, Syrah, Sicilië	3,95	19,50
Mousserende wijn	glas	fles
Prosecco Millesimato	5,75	27,50
Ferrari Spumante, Maxium Brut, Cantine Ferrari, Trento	7,75	42,50
<i>Sinds 1902 - wit en geel fruit en bloemen - mooie mouse - getoast - elegant en levendig</i>		
Chardonnay		
Franciacorta Cuvée Brut, Bellavista, Lombardije		62,50
<i>Karakter - verfijnd - citrus - concentratie - Italiaanse Champagne</i>		
Chardonnay, Pinot Nero & Pinot Bianco		
Witte wijn	glas	fles
Pinot Grigio, L'Elfo, Cantine Sacchetto, Veneto	5,50	26,50
<i>Respect voor traditie - fris - opwekkend - peer en perzik - elegant </i>		
Pinot Grigio		
San Vincenzo, Roberto Anselmi, Veneto	5,90	29,50
<i>Eigenwijs - Soave gebied - zuiver - levendig - bloemen - boers</i>		
Garganega, Chardonnay & Sauvignon Blanc di Soave		
Chardonnay, Da Maggio, IGT, Poderi dal Nespoli, Emilia Romagna	5,75	27,50
<i>Da Maggio, 'vanaf mei' - Typische chardonnay - witte perzik - rijp fruit en romig</i>		
Chardonnay		

Witte wijn

glas

fles

Tenuta Regaleali, "Leone", IGT, Tasca d'Almerita, Sicilië

39,50

Topper Sicilië - historisch - verfijnd - mild - toegankelijk - sappig
Cataratto, Sauvignon Tasca, Traminer & Pinot Bianco

Pinot Grigio del Trentino Ritratti, Trento

33,00

Kruidig - evenwichtig - acacia honing - tropisch fruit - licht - zacht
Pinot Grigio

Vermentino di Sardegna, 'Merì', DOC, Argiolas, Sardegna

29,50

Bijzonder wit - intens sappig wit fruit - munt - smaakvol - venkel - karakter
Vermentino

Regaleali bianco, DOC, Tasca d'Almerita, Sicilië

29,50

Spannend en fris - peer flirt met sinaasappelbitter en anijs - elegant
Inzolia, Catarratto & Grecanico

Rode wijn

glas

fles

Sangiovese Merlot igt Nespolino, Nespoli, Emilia Romagna

4,75

22,50

Zoete kersen en bloemen - zoethout - pruimen, fruitig en opwekkend
Sangiovese & Merlot

Montepulciano d'Abruzzo Pasofino, Abruzzo

5,75

26,50

2012 - jong wijnhuis - geconcentreerd - zwart- en rood fruit - sappig - vol - intens
Montepulciano d'Abruzzo

Soprasasso Rosso, Rosso delle Venezie, MGM wines, Veneto

6,95

33,00

Rijke wijn - vol - toegankelijk - gestoofd - licht zoetje - Amarene kersen
Corvina Veronese/Corvinone/Rondinella

Chianti Colli Senesi Poliziano, docg, Azienda

4,95

24,50

Agricola Poliziano, Toscana

Soepel en accent op rood fruit - sappig en zeer smaakvol
Sangiovese

Rode wijn

glas

fles

**Barbera D'Alba, Raimonda, Cantine Fontanafredda,
Piemonte**

30,50

Krachtig - intens - zwart en rood fruit - licht kruidig - zwoel - typerend

Barbera d'Alba

Corvina, CA' de' Rocchi, Monterè, Veneto

38,50

Volle wijn - krachtig - elegant - gedroogde druiven(deels) - toegankelijk

Corvina

Valpolicella Ripasso, Tinazzi, Veneto

37,50

Robuust - sappig - kruidig - geroosterde noten - gerijpt - fluwelig - traditioneel

Corvina, Corvinone & Rondinella

Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano, Toscane

52,50

Vol - complex - krachtig - verfijnd - sappig - toegankelijk - buon Italiano!

Prugnolo Gentile, Colorino, Canaiolo Nero & Merlot

**Barolo d'Alba, Serralunga, Cantine Fontanafredda,
Piemonte**

59,50

Expressief - verfijnd - rozenblaadjes - finesse - puur - authentiek

Nebbiolo

Amarone della Valpolicella, Veneto

69,50

Geconcentreerd - biologisch - gedroogde druiven - Amarene kersen - vol - intens - krachtig

Corvina, Corvinone, Rondinella & Rossignola

Tenuta Dell' Ornellaia, Bolgheri, Toscane

295

Supertuscan - respect - terroir - elegant - structuur - intens - krachtig - exclusief - lagering

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Petit Verdot

Amari | digestief

Italiaanse dessertwijn

vanaf

6,75

Italiaanse Amari

vanaf

5,00

Diverse Grappa

vanaf

6,50

Gran Sasso

— RISTORANTE & PIZZERIA —