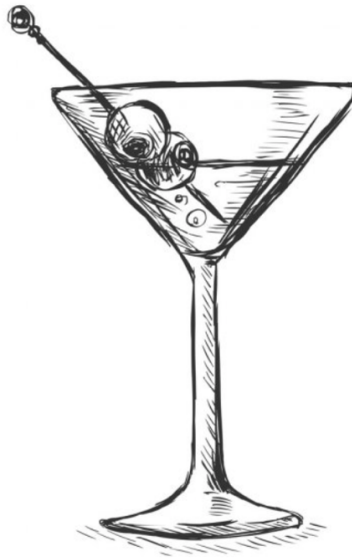


COCKTAILS



Espresso Martini

Espresso, sugar syrup, Frangelico or Amaretto

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco, san pellegrino

Spritz

Aperol, prosecco, san pellegrino

Gin Tonic

Gin, Tonic, rosemary, juniper berries

Negroni

Gin, Campari, Martini rosso

Americano

Bitter Campari, Vermouth red, soda, a slice of orange, Lemon peel

ANTIPASTI

Tagliere	23
<i>Grote proeverij van Italiaanse vleeswaren en kazen, geserveerd met brood</i> <i>Mix of imported cold cuts and cheese from Italy, served with Focaccia</i>	
Antipasto di Pesce	23
<i>Een sauté van mosselen, geserveerd met een bisque van tomaten en kreeft</i> <i>Mussels sauté in a bisque of tomatoes and lobster, served with bread</i>	
Bruschetta (Vegetarisch)	13,5
<i>Tomaten, basilicum, knoflook en olijfolie geserveerd op brood</i> <i>Altamura bread, tomato, basil, extra virgin olive oil</i>	
Bruschetta Piccante	14,5
<i>Italiaanse pittige salami, gesmolten mozzarella geserveerd op brood</i> <i>Altamura bread, Italian spicy salami, melted buffalo mozzarella</i>	
Bruschetta Mozzarella e Alici	15
<i>Ansjovis, gesmolten mozzarella geserveerd op brood</i> <i>Altamura bread, anchovies, , melted buffalo mozzarella</i>	
Insalata Caprese (Vegetarisch)	12,5
<i>Tomaten, buffalo mozzarella, basilicum</i> <i>Cerry tomatoes, buffalo mozzarella, basil</i>	
Focaccia & Burrata (Vegetarisch)	13,5
<i>Onze huisgemaakte focaccia met zongedroogde tomaten en burrata</i> <i>Homemade focaccia flavoured with sundried tomatoes and burrata</i>	
Insalata di stagione mista	11
<i>Gemengde seizoenssalade</i> <i>Seasonal mixed salad</i>	

PASTA FRESCA

Tagliatelle al Ragù	18,5
<i>Tagliatelle met bolognese saus, parmezaan</i> <i>Tagliatelle with Bolognese sauce, parmesan</i>	
Bigoli alla Carbonara	18,5
<i>Guanciale romano, ei, zwarte peper, pecorino</i> <i>Guanciale romano, eggs, black pepper, pecorino</i>	
Bigoli alla Amatriciana	18,5
<i>Guanciale romano, tomatensaus, pecorino</i> <i>Guanciale romano, tomato sauce, pecorino</i>	
Bigoli Cacio e Pepe (Vegetarisch)	18
<i>Handgemaakte tagliolini met zwarte peper, pecorino</i> <i>Homemade tagliolini with black pepper, pecorino</i>	
Bigoli Aglio Olio alla Romana (Vegetarisch) 	17,5
<i>Knoflook, chili pepers, tomaten, basilicum, pecorino</i> <i>Garlic, chili, tomatoes, basil, pecorino</i>	
Sedanini alla Puttanesca (vegan) + Acciughe 2€.	17
<i>Tomatensaus, kappertjes, olijven, oregano</i> <i>Tomato sauce, capers, olives, oregan</i>	
Bigoli di Mare	25
<i>Mosselen, gambas, inktvis, bisque van tomaten en kreeft</i> <i>Mussels, shrimps, squid and bisque made with tomatoes and lobster</i>	
Sedanini alla Norma (Vegetarisch)	18
<i>Tomatensaus, aubergine, gezouten ricotta, basilicum</i> <i>Tomato sauce, eggplant, basil, salty ricotta</i>	
Tagliatelle Panna Fagiolini Prosciutto e Funghi	23
<i>Handgemaakte tagliatelle met prosciutto, groen bonen en champignons in een romige saus, parmezaan</i> <i>Homemade tagliatelle with green beans, ham and mushrooms in creamy sauce, parmesan</i>	
Pappardelle Friarielli e Salsiccia	23
<i>Raapstelen, huisgemaakte worst, parmezaan</i> <i>Pappardelle with turnip greens and homemade sausage, parmesan</i>	

Pappardelle al Manzo 23

Geserveerd met een saus van rundvlees gestoofd in rode wijn, parmezaan

With beef slowly roasted in red wine, parmesan

Pappardelle 'Nduja e Burrata 23

Pappardelle met nduja en burrata

Homemade pappardelle with nduja (spicy salami from Calabria) and Burrata

GNOCCHI

Gnocchi al Manzo 22

Geserveerd met rundvlees gestoofd in rode wijn, parmezaan

Served with beef slowly roasted in red wine, parmesan

Gnocchi al Ragù 22

Geserveerd met bolognese saus, parmezaan

Served with Bolognese sauce, parmesan

Gnocchi alla Norma (Vegetarisch) Watse's 22

Tomatensaus, aubergine, gezouten ricotta, basilicum

Tomato sauce, eggplant, basil, salty ricotta

Gnocchi al Gorgonzola (Vegetarisch) 22

Geserveerd met gorgonzolasaus

Served with a Gorgonzola sauce

DOLCI

- Tiramisù** 11
Mascarpone, eiren, chocolade, espresso, amaretto
An Italian classic with mascarpone, raw eggs, chocolate, espresso, and amaretto
- Cannoli Siciliani** 12
Cannolo gevuld met creme van ricotta, chocolade, met een praline van amandelen
Another Italian classic, cannoli filled with cream of ricotta, chocolade with praline of almonds
- Mousse al Pistacchio** 10
Gemaakt met echte pistachenoten, geserveerd met chocoladevlokken
Made of real pistachios, served with chocolate flakes
- Pannacotta** 10
Keuze uit chocolade, creme caramel of aardbeien topping
Served with chocolate, creme caramel or strawberry topping
- Tortino (13 min)** 12
Chocolade taartje met een warm hart, geserveerd met roomijs
Chocolate lava cake with a warm heart, served with vanilla ice cream
- Sgroppino** 10
Prosecco, Vodka, citroenijs
Prosecco, Vodka, Lemon icecream
- Affogato** 7
Espresso met roomijs
Espresso and vanilla ice cream

“Un buon dolce non riempie lo stomaco, ma il cuore”

V.P.

VINO ROSSO

Seiano,	6/32,00
<i>Paolo e Noemia D'amico, Umbria</i>	
Nero D'avola	6,5/33,00
<i>Villarini, Sicilia</i>	
Chianti Classico	7/35,00
<i>Fattoria di Basciano, Toscana</i>	
Villa Tirrena (Merlot/Syrah)	8/37,00
<i>Paolo e Noemia D'amico, Umbria</i>	
San Givese	8/38,00
<i>Poggio al Cinghiale, Rubicone Emilia Romagna</i>	
Primitivo	8/38,00
<i>Emporium, Puglia</i>	
Barbera d'alba	8,5/39,00
<i>Oscar Bosio, Piemonte</i>	
Valpolicella Ripasso	8,5/39,00
<i>Aristocratico, Veneto</i>	
Notturmo dei Calanchi (Pinot Noir)	12/50,00
<i>Paolo e Noemia D'amico, Umbria</i>	
Barolo	12/50,00
<i>Natale Verga, Piemonte</i>	
Atlante (Cabernet franc)	12/50,00
<i>Paolo e Noemia D'amico, Umbria</i>	
Bruciato (Merlot, Cabernet, Syrah)	55,00
<i>Antinori, Toscana</i>	
Amarone	60,00
<i>Aristocratico, Veneto</i>	
Brunello di Montalcino	105,00
<i>Il poggione, Toscana</i>	

Rosé

Scalabrone

Antinori, Toscana

10/39,00

VINO BIANCO

Noe, Orvieto Dop,

Paolo e Noemia D'amico, Umbria

6/32,00

Seiano

Paolo e Noemia D'amico, Umbria

6,5/33,00

Pinot Grigio

Villarini, Veneto

7,5/35,00

Calanchi di Vaiano (Chardonnay)

Paolo e Noemia D'amico, Umbria

7,5/35,00

Sauvignon

Ca di Rajo, Veneto

8/38,00

Terre di Ala (Sauvignon/Semillion)

Paolo e Noemia D'amico, Umbria

37,00

Vermentino

Antinori, Toscana

42,00

Moscato D'asti

Prunotto, Piemonte

37,00

Chardonnay, Bramito Della Sala

Antinori, Toscana

48,00

Sauvignon, Conte della vipera

Antinori, Toscana

58,00

PROSECCO

Prosecco

Ca di Rajo, Veneto

8/38,00

BEER

Peroni

0,25L/0,5L

4,5/7,5

BEVANDE

Still Water/Sparkling Water	5,5
Coca cola/fanta/Sprite/ice tea	5
Limonata/Aranciata Rossa	5
Appelsap/Apple juice	4,5

CAFFÈ & THE

Espresso	3,5
Espresso doppio	4,5
Cappuccino	4,5
Lungo	3,5
Latte macchiato	4,5
Espresso corretto	5
Losse the/Leaf the	5

LIQUORS

Grappa Nonino	6
Amaro	5
Limoncello	5
Sambuca	6