

VINI DELLA CASA

HUISWIJNEN – HOUSE WINE

WITTE & RODE WIJN - WHITE & RED WINE

HUISWIJN WIT per glas € 4,00 0,75L € 20,50

HUISWIJN ROOD per glas € 4,00 0,75L € 20,50

ROSÉ

BARDOLINO CHIARETTO per glas € 4,50 0,75L € 21,50
(CASTELNUOVO DEL GARDA)

MOUSSERENDE WIJN - SPARKLING WINE

LAMBRUSCO BIANCO (MEDICI)..... per glas € 4,00 0,75L € 20,50

LAMBRUSCO ROSSO (MEDICI) per glas € 4,00 0,75L € 20,50

SPUMANTE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE (CASALINI) per glas € 6,00 0,75L € 33,50

Deze spumante, methode Charmat, wordt verkregen uit de beste druiven, afkomstig van het heuvelgebied tussen Conegliano en Valdobbiatene in de streek Veneto. Hij wordt pas gebotteld na een lang en accuraat rijpingsproces, wat zijn frisheid en smaak versterkt.

MOSCATO D'ASTI PALLADINO (5,5%) € 33,50

Een uitermate frisse, lichtzoete wijn gemaakt van de muscaat-druif afkomstig uit Asti in Piemonte, met veel kenmerken van exotisch fruit. Een wijn met weinig alcohol en zeer geschikt voor aperitief of als dessertwijn.

Soft Drinks

Cola 2.50

Cola light 2.50

Fanta 2.50

7-up 2.50

Ice tea 2.50

Bitter-lemon 2.50

Tonic 2.50

Panna rood 2.50

Panna blauw 2.50

Appelsap 3.00

Jus d'orange 3.75

Panna (0.7 liter) 5.50

San Pellegrino (0.7 liter) 5.50

Beer

Steenbergen v.d Tap 3.00

Pint 6.00

Heineken fles (bottle)..... 3.75

Nastro Azzurro..... 4.75

Aperitivi

Jonge / Oude Jenever..... 3.75

Crodino (no alc.)..... 4.50

Campari / Martini 4.75

Sherry medium / dry 4.75

Port..... 4.75

Vodka / Bacardi..... 5.75

Aperol Spritz..... 6.00

VINI BIANCHI

WITTE WIJNEN – WHITE WINE

FALANGHINA CAMPOSTELLATO IGT (Villa Matilde) € 22,50

Afkomstig uit Campania, deze wijn is gemaakt van 100% Falanghia druif. Hij heeft typische nuances van fruit: ananas, banaan, perzik, met tonen van roos en salie, met een amandelsmaak bij afdronk. De kleur is licht bleekgeel.

CHARDONNAY GARDA DOC (Castelnuovo del Garda) € 24,50

Elegante droge wijn uit Veneto met een fruitige en delicate smaak. Hij is een goede begeleider van voorgerechten, vis en risotto.

PINOT GRIGIO DOC (Castelnuovo del Garda) € 26,50

Deze wijn afkomstig uit Veneto is droog, aromatisch, vol en tegelijk fris en elegant met een duidelijk aangenaam fruitig bouquet. Hij is zeer goed te drinken bij visgerechten.

SAUVIGNON VITTORIA (Medici) € 32,50

Mooie, droge witte wijn afkomstig uit Emilia Romagna, gemaakt van de Sauvignon druifsoort. Hij is intens van geur, fruitig, fris met een aangename afdronk. Hij smaakt naar perzik en wit fruit. Ideaal te combineren met vis, wit vlees en escargots.

ROERO ARNEIS DOC (Palladino) € 36,50

Een fijne geel-groenachtig wijn gemaakt van de Arneis druif uit Piemonte met tonen van lychee, kruidige citrus en amandel in de afdronk. De geur is fris bloemig. Geschikt voor bij antipasti, fijne voorgerechten en vis gerechten.

VINI ROSSI

RODE WIJNEN – RED WINE

NEGRO AMARO DEL SALENTO (Albenza) € 22,50

Deze mooie wijn is afkomstig uit de hak van Italië, is zeer donker van kleur, heeft een rijke neus met volop fruit en kruiden. Een volle smaak, warm en zacht. Hij heeft een mooie structuur en is elegant. Heerlijk bij pastagerechten, antipasti en salades.

VALPOLICELLA DOC (Canestrari) € 23,50

Wijn uit Veneto met een lichtrode kleur. Een lichte wijn die makkelijk te combineren is bij bijna alle gerechten.

NERO D'AVOLA IGT (Fazio) € 25,50

Krachtige wijn uit Sicilië, in houten vaten gerijpt en heeft een robijnrode kleur. Hij smaakt naar kersen, zwarte bes en blauwe bessen. Hij is goed gebalanceerd, ideaal te combineren met rood vlees, wild en gerijpte kazen.

MERLOT IGT (Toscana Boschetto di Montiano) € 32,50

Deze intens rode wijn is afkomstig uit Zuid Toscane. De Merlot druiven groeien op een grond van klei en kalk. Hij heeft robijnrode reflexen en de zachte, fluwelige smaak is intens en persistent. Met een geur van rode vruchten. Uitermate geschikt bij rijpe kazen, rood vlees en gerechten met een dominante smaak.

BARBERA D'ALBA (Palladino) € 34,50

Wijn uit Piemonte, in het noordwesten van Italië, met een aangename smaak van kersen, pruimen en bramen, een robijnrode kleur, intens, met licht tannine bij afdronk. Goed te combineren bij gerijpte kazen, wit vlees, varkensvlees en pasta's.

CHIANTI CLASSICO DOCG (Le Capanne) € 35,50

Een stevige Toscaanse wijn met een goede structuur. In zowel geur als smaak zijn veel fruiten en mooi verweven vanille tonen. Mooi in balans, fruitig met een zeer aangename afdronk.

BAROLO DOCG (Palladino) € 62,50

Deze beroemde, krachtige wijn uit Piemonte wordt de Koning onder de wijnen genoemd. Hij heeft tonen van kruiden, rozen, kreupelhout, aarde, truffel en laurier. De smaak is droog, maar ook fluwelig en zacht. Hij is goed uitgebalanceerd met een prachtige lengte en een fraaie tannine na afdronk. Zeer geschikt voor bij rood vlees, wild en gevogelte

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG (Marchesato degli Aleramici) € 75,50

Een van de grootste wijnen van Italië. Hij wordt gemaakt van de Sangiovese grosso druif. Hij rijpt ongeveer 4 jaar waarvan ruim 3 jaar op Sloveens eiken en een jaar op de fles. Hij kan zeer lang bewaard worden.

ANTIPASTI

VOORGERECHTEN – STARTERS

ZUPPA DEL GIORNO	Soep van de dag <i>soup of the day</i>	€ 6.50
BRUSCHETTE POMODORO	Geroosterd brood met tomaten <i>toasted bread with tomatoes</i>	€ 7.00
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	Aubergine met parmezaan uit de oven <i>eggplant with parmesan from the oven</i>	€ 7.00
INSALATA CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO CALDI	Salade met warme mozzarella en Parmaham <i>salad with warm mozzarella and Parma ham</i>	€ 7.50
PROSCIUTTO E MELONE	Parmaham met meloen <i>Parma ham with melon</i>	€ 8.50
GAMBERI CON PANCETTA E VERDURE CROCCANTI	Garnalen met spek en krokante groenten <i>shrimps with bacon and crispy vegetables</i>	€ 9.50
CARPACCIO DI MANZO	Plakjes rouwe ossenhaas <i>sliced fillet of beef</i>	€ 10.50
VITELLO TONNATO	Kalfscarpaccio met tonijnmayonaise <i>veal carpaccio with tuna mayonnaise</i>	€ 10.50
ANTIPASTO MISTO (2 pers.)	Verschillende soorten salami en kaas <i>various kinds of salami and cheese</i>	€ 15.50

INSALATE

SALADES – SALADS

MISTA	Gemengde salade <i>mixed salad</i>	€ 5.50
INSALATA DI TONNO	Salade met tonijn <i>salad with tuna</i>	€ 7.00
INSALATA CAPRESE.....	Tomaten salade met mozzarella <i>tomato salad with mozzarella</i>	€ 7.50
INSALATA CAESAR	Sla, geroosterde kip, parmezaan en croutons <i>salad, roasted chicken breast, parmesan and croutons</i>	€ 9.50

RISOTTI

RIJSTGERECHTEN – RICE DISHES

RISOTTO AI FUNGHI.....	Rijst met champignons <i>rice with mushrooms</i>	€ 12.50
RISOTTO ALLA PESCATORA.....	Rijst met zeevruchten <i>rice with seafood</i>	€ 15.50

PRIMI PIATTI

PASTAGERECHTEN – PASTA DISHES

LASAGNE BOLOGNESE.....	Met tomaten, gehaktsaus en kaas <i>with tomato, minced meat sauce and cheese</i>	€ 11.50
LASAGNE VEGETARIANE	Met groenten, tomatensaus en kaas <i>with vegetables, tomato sauce and cheese</i>	€ 11.00
MEZZELUNE.....	Pasta gevuld met ricottakaas en spinazie met boter en salie saus <i>pasta stuffed with ricotta cheese and spinach with butter and sage sauce</i>	€ 12.50
CANNELLONI.....	Gevuld met ricottakaas en spinazie met bolognesesaus <i>stuffed with ricotta cheese and spinach with minced meat sauce</i>	€ 12.50
PENNE ALL'ARRABBIATA.....	Met pikante saus, tomaten en pepertjes <i>with spicy sauce, tomatoes and peppers</i>	€ 11.50
PENNE PUTTANESCA	Met ansjovis, kappertjes en olijven <i>with anchovy, capers and olives</i>	€ 10.50
PENNE PESCATORA.....	Met gemengde zeevruchten <i>with mixed seafood</i>	€ 12.50
SPAGHETTI BOLOGNESE.....	Met gehaktsaus <i>with minced meat sauce</i>	€ 11.50
SPAGHETTI CARBONARA	Saus bereid met spek, kaas en ei <i>sauce made with bacon, cheese and egg</i>	€ 11.50
SPAGHETTI AGLIO E OLIO.....	Met knoflook en olijvenolie <i>with garlic and olive oil</i>	€ 10.50
TAGLIATELLE AL PESTO	Met huisgemaakte pestosaus <i>with home-made pesto sauce</i>	€ 11.50
TAGLIATELLE AL SALMONE	Met roomsaus en zalm <i>with cream sauce and salmon</i>	€ 11.50
TAGLIATELLE BOSCAIOLA CON POLLO	Met roomsaus, kip en champignons <i>with cream sauce, chicken and mushrooms</i>	€ 12.50
PASTA DEL GIORNO.....	Pasta van de dag <i>pasta of the day</i>	€ 16.50

CARNE

VLEESGERECHTEN – MEAT DISHES

PETTO DI POLLO AL GORGONZOLA	Kipfilet met gorgonzola kaassaus <i>chicken fillet with gorgonzola cheese sauce</i>	€ 15.50
PETTO DI POLLO AI FUNGHI	Kipfilet met champignonsaus <i>chicken fillet with mushroom sauce</i>	€ 15.00
TAGLIATA CLASSICA	Gesneden entrecôte, rucola, parmezaanse kaas <i>sliced sirloin steak, arugula and parmesan cheese</i>	€ 19.50
BISTECCA AI FERRI.....	Gegrilde entrecôte <i>grilled sirloin steak</i>	€ 19.00
BISTECCA AI FUNGHI	Gegrilde entrecôte met champignonsaus <i>grilled sirloin steak with mushroom sauce</i>	€ 20.50
FILETTO DI MANZO AI FERRI	Gegrilde ossenhaas <i>grilled beef tenderloin</i>	€ 21.50
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	Ossenhaas met groene pepersaus <i>beef tenderloin with green pepper sauce</i>	€ 22.50
FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA.....	Gegrilde ossenhaas met gorgonzola kaas <i>grilled beef tenderloin with gorgonzola cheese</i>	€ 23.50
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA .	Gegrilde lamskoteletjes <i>grilled lamb chops</i>	€ 19.00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	Kalfsvlees met Parmaham en salie <i>veal with Parmaham and sage</i>	€ 19.50
SCALOPPINA AI FUNGHI.....	Kalfsvlees met met champignonsaus <i>veal with mushroom sauce</i>	€ 18.50
SCALOPPINA AL GORGONZOLA.....	Kalfsvlees met gorgonzola kaas <i>veal with gorgonzola cheese</i>	€ 19.50

PESCE

VISGERECHTEN – FISH COURSES

CALAMARI FRITTI.....	Gefrituurde inktvisringen <i>deep fried squid rings</i>	€ 14.50
SCAMPI ALLA GRIGLIA.....	Gegrilde grote zeegarnalen <i>grilled king prawns</i>	€ 21.00
BRANZINO AL GUAZZETTO.....	Zeebaars, citroen, peterselie, tomaat, knoflook <i>sea bass with lemon, parsley, tomato and garlic</i>	€ 21.50
GAMBERONI AL VINO BIANCO.....	Grote garnalen met witte wijnsaus <i>king prawns with white wine sauce</i>	€ 22.50

BIJ VLEES- EN VISGERECHTEN KRIJGT U GARNITUUR
MEAT AND FISH DISHES ARE SERVED WITH GARNITURE

PIZZE – PIZZA'S

KAAS (CHEESE) PIZZA'S

MARGHERITA.....	Met tomatensaus en kaas <i>with tomato sauce and cheese</i>	€ 7.50
GORGONZOLA.....	Met gorgonzola <i>with gorgonzola</i>	€ 9.50
MOZZARELLA.....	Met mozzarella en basilicum <i>with mozzarella and basil</i>	€ 9.50
QUATTRO FORMAGGI.....	Met 4 soorten kaas <i>with 4 types of cheese</i>	€ 10.50

GROENTE (VEGETABLE) PIZZA'S

FUNGHI.....	Met verse champignons <i>with fresh mushrooms</i>	€ 8.50
CARCIOFI.....	Met artisjokken, paprika en champignons <i>with artichokes, paprika and mushrooms</i>	€ 9.00
VEGETARIANA MISTA.....	Met alle soorten groenten <i>with all kinds of vegetables</i>	€ 9.50
VERDURE GRIGLIATE.....	Met gegrilde groenten <i>with grilled vegetables</i>	€ 10.50

MIXED PIZZA'S

FANTASIA.....	Specialiteit van het huis <i>specialty of the house</i>	€ 10.50
PEPPERONI.....	Met pikante salami <i>with spicy sausage</i>	€ 9.50
QUATTRO STAGIONI.....	Met ham, salami, paprika en uien <i>with ham, salami, paprika and onions</i>	€ 9.50
PROSCIUTTO COTTO.....	Met ham <i>with ham</i>	€ 8.50
PROSCIUTTO CRUDO RUCOLA E PARMIGIANO.....	Met Parmaham, rucola en Parmezaanse kaas <i>with Parma ham, arugula and Parmesan cheese</i>	€ 11.50
SALAME.....	Met salami <i>with salami</i>	€ 8.50
QUATTRO SALAMI.....	Met vier soorten salami <i>with four types of salami</i>	€ 10.50
CON CARNE.....	Diverse vleeswaren <i>various meats</i>	€ 10.50
AL POLLO.....	Met kipfilet, champignons en rode uien <i>with chicken, mushrooms and onions</i>	€ 9.50
CALZONE.....	Dubbel gevouwen pizza, alles er in, gehakt saus <i>double folded pizza with everything, minced meat sauce</i>	€ 10.50
HAWAI.....	Met ham en ananas <i>with ham and pineapple</i>	€ 9.00

ZEEVRUCHTEN (SEAFOOD) PIZZA'S

TONNO.....	Met tonijn, uien en artisjok <i>with tuna, onions and artichoke</i>	€ 9.50
NAPOLETANA.....	Met ansjovis, kappertjes en olijven <i>with anchovies, kapers and olives</i>	€ 9.50
DI MARE.....	Met zeevruchten <i>with mixed seafood</i>	€ 10.50
SALMONE.....	Met zalm, uitjes en kappertjes <i>with salmon, onions and kapers</i>	€ 10.50

DOLCI

NAGERECHTEN – DESSERT

TIRAMISU CLASSICO.....	Huisgemaakt Italiaans dessert <i>home-made Italian dessert</i>	€ 6.00
PANNA COTTA.....	Italiaanse roomdessert <i>Classic Italian cream dessert</i>	€ 6.00
TARTUFO BIANCO O NERO.....	Truffelijs met vanille of chocolade <i>truffle ice cream with vanilla or chocolate</i>	€ 6.00
GELATO MISTO.....	Verschillende soorten ijs <i>assorted ice cream</i>	€ 6.00
AFFOGATO AL CAFFÉ.....	Vanille ijs met koffie <i>vanilla ice cream with coffee</i>	€ 6.00
SORBETTO AL LIMONE.....	Citroensorbet <i>lemon sorbet</i>	€ 6.00
FORMAGGIO MISTO.....	Italiaans kaasplateau <i>Italian cheese platter</i>	€ 9.50

CAFFÉ E LIQUORI

KOFFIE & LIKEUREN – COFFEE & LIQUEURS

Caffe

Espresso.....	2.25
Doppio Espresso.....	3.00
Cappuccino. Cappelatte.....	2.75
Espresso Macchiato.....	2.50
Thee.....	2.00
Caffe corretto.....	3.75
Irish coffee.....	7.50

Cognac & Whisky

Vecchia Romagna.....	5.50
Martell.....	5.50
Calvados.....	5.50
Remy Martin.....	5.50
Remy Martin v.s.o.p.....	8.75
Johnny Walker Red.....	5.50
Johnny Walker Black.....	7.75
Jack Daniels.....	5.50
Jameson.....	5.50

Liquori

Grappa.....	5.50
Sambuca.....	5.50
Amaretto.....	5.50
Fernet Branca.....	5.50
Amaro-Averna.....	5.50
Limoncello.....	5.50
Ramazotti.....	5.50
Baileys.....	5.50
Tia Maria.....	5.50
Cointreau.....	5.50
Drambuie.....	5.50
Grand-Marnier.....	5.50