

## ANTIPASTI

- ❖ **Antipasto misto di Bacco** € 13,50 pp  
Antipasto misto van Bacco min 2 personen  
Selection of variety of appetizers of fish and meat
  
- ❖ **Impepata di cozze alla napoletana** € 12,00  
Gestooftde mosselen op Napolitaanse wijze  
Neapolitan style steamed mussels
  
- ❖ **Carpaccio di Black Angus Australiana servito con rucola, pomodorini e funghi** € 13,00  
Verse handgesneden rauwe Australische Black Angus geserveerd met rucola, parmezaanse kaas, kerstomaatjes en paddestoelen.  
Fresh cut Black Angus with rocket salad, parmesan cheese, cherry tomatoes and mushrooms
  
- ❖ **Fantasia di mare dello Chef** € 13,00  
Vis combinatie naar keuze van de chef  
Selection of fish from the chef
  
- ❖ **Burratina pugliese di nostra importazione** € 11,50  
Zelf geïmporteerde burrata uit Puglia met tomaat en gegrilde seizoensgroenten  
Burrata from Puglia with tomatoes and grilled vegetables
  
- ❖ **Vitello tonnato classico** € 13,00  
Dun gesneden kalfsvlees met tonijn, mayo, kappertjes en ansjovis  
Fresh cut veal served with a sauce made with tuna, mayonnaise, capers and anchovies
  
- ❖ **Bresaola stagionata servita con formaggio caprino e miele tartufato** € 13,00  
Luchtgedroogde ossenhaas geserveerd met geitenkaas en truffelhoning  
Dry aged tenderloin served with goat cheese and truffle honey

# PASTE

- ❖ **Linguine ai frutti di mare** € 16,00  
Linguine met verse zeevruchten  
Seafood linguine
  
- ❖ **Tagliatelle in una salsa delicata di tartufo bianco e pecorino Umbro** € 15,00  
Tagliatelle met een zachte witte truffelsaus en pecorino kaas  
Tagliatelle served with a white truffle sauce and pecorino cheese
  
- Extra Verse Truffel uit Umbrië** € 6,00  
Extra Fresh Truffle from Umbria
  
- ❖ **Rigatoni all'uovo con salsiccia italiana, pomodorini e scamorza affumicata** € 16,00  
Verse Rigatoni met Italiaanse worst, kerstomaatjes en gerookte scamorza  
Fresh Rigatoni with Italian sausage, cherry tomatoes and smoked scamorza cheese
  
- ❖ **Pasta del giorno**  
Pasta van de dag  
Pasta of the day

# CARNE E PESCE

- ❖ **Rib-eye con crema di tartufo bianco e porcini flambati al brandy** € 25,00  
Rib-eye geserveerd met witte truffelsaus en eekhoorntjesbrood geflambeerd met brandy  
Rib-eye served with a white truffle sauce and porcini mushrooms flambéed with brandy
  
- Extra Verse Truffel uit Umbrië** € 6,00  
Extra Fresh Truffle from Umbria
  
  
- ❖ **Portafoglio dello Chef** € 24,00  
Argentijnse ossenhaas gevuld met gorgonzola geraffineerd met bosbessen, gegrilde aubergine en saus van oude tawny port  
Argentine tenderloin stuffed with gorgonzola cheese refined with blueberries, grilled eggplant and cooked in a sauce of tawny port
  
  
- ❖ **Carne speciale del giorno** € 26,00  
Speciale vlees van de dag  
Meat of the day
  
  
- ❖ **Filetto di branzino in padella con vino bianco, pinoli ed olive taggiasche** € 24,00  
Zeebaarsfilet gebakken met witte wijn, pijnboompitten en taggiasche olijven  
Sea bass fillet baked with white wine, pine nuts and taggiasca olives
  
  
- ❖ **Orata intera all'acqua pazza** € 24,00  
Hele dorade royal geserveerd met mosselen, venusschelpen en kerstomaatjes  
Whole royal sea bream served with mussels, clams and cherry tomatoes
  
  
- ❖ **Pesce speciale del giorno** € 26,00  
Combinatie verse vis vanuit de markt  
Fish of the day