

TAKE AWAY MENU

ANTIPASTI

- ❖ **Tartare di manzo dello Chef (110gr)** € 15,00
Tartaar van rundvlees van de Chef
Steak tartare from the Chef
- ❖ **Tartare di tonno dello Chef (100gr)** € 15,00
Tonijn tartaar van de chef
Tuna tartare from the chef
- ❖ **Burratina pugliese di nostra importazione** € 12,00
Zelf geïmporteerde burrata uit Puglia met groenten
Burrata from Puglia with 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** € 13,50
Luchtgedroogde ossenhaas geserveerd met geitenkaas en truffelhoning
Dry aged tenderloin served with goat cheese and truffle honey

PASTE

- ❖ **Linguine al nero di seppia con calamari e gamberone argentino** € 17,50
Inktvisinkt Linguine met inktvis en Argentijnse garnaal
Squid ink Linguine with squid and Argentinian shrimp
- ❖ **Tagliatelle con salsa delicata di tartufo bianco** € 15,50
Tagliatelle met een delicate saus van witte truffel
Tagliatelle with a delicate sauce of white truffle
- Verse Truffel uit Umbrië** € 5,00
Fresh Truffle from Umbria
- ❖ **Rigatoni all'uovo con salsiccia italiana, pomodorini e scamorza affumicata** € 15,00
Verse Rigatoni met Italiaanse worst, kerstomaatjes en gerookte scamorza kaas
Fresh Rigatoni with Italian sausage, cherry tomatoes and smoked scamorza cheese
- ❖ **Mezzi Rigatoni con zucchini, taleggio e noci** € 16,50
Vegetarische Mezzi Rigatoni met courgettes, taleggio kaas en walnoten
Vegetarian Mezzi Rigatoni with courgettes, taleggio cheese and walnuts

SECONDI

- ❖ **Portafoglio dello Chef** € 23,00
Braziliaanse ossenhaas gevuld met gorgonzola geraffineerd met bosbessen, gegrilde aubergine, gekookte ham en gekookt in een saus van ruby port
Brazilian tenderloin stuffed with gorgonzola cheese refined with blueberries, grilled eggplant, baked ham and cooked in a sauce of ruby port
It is served with potatoes and vegetables

- ❖ **Gamberoni Argentini alla Sorrentina** € 24,00
Argentijnse garnalen met cherrytomaatjes en basilicum geserveerd met groene salade.
Argentinian prawns with cherry tomatoes and basil served with green salad.
It is served with green salad

- ❖ **Parmigiana di melanzane estiva** € 15,00
Zomer Parmigiana (met gegrilde aubergines)
Summer Parmigiana (with grilled aubergines)
It is served with green salad

DESSERT

- Tiramisu' € 6,00
- Pannacotta ai frutti di bosco € 6,50