



PROEFMENU

Drie gangen – €56.50 per persoon · Vier gangen – €66.50 per persoon
Di-Do: 3 of 4 gangen · Vrij & Zat diner: alleen 4 gangen

OM TE BEGINNEN

Affettati freschi del giorno

Gesneden Italiaanse vleeswaren van de dag

ANTIPASTI – geniet altijd van ALLE VIER om te DELEN

Vitello Tonnato

Dun gesneden kalfsvlees, tonijnsaus, kappertjes

Cannoli Salati

Krokante cannoli, rundertartaar, pistache

Stracciatella verde (Veg)

Stracciatella di Burrata uit Andria, basilicumolie

Pan di Mare

Toast brioche brood met ansjovis en eigeel creme

EXTRAS (optioneel)

Bruschetta al pomodoro €4.50

Pane & Burro €5.50

Brood €3.50

PRIMI – UW KEUZE (ook als hoofdgerecht)

Ravioli alla Carbonara

Ravioli, Guanciale IGP, Pecorino Romano DOP

Ravioli all'Astice

Kreeft ravioli, bisque kaffir citroen

Risotto al Tartufo (Veg)

Carnaroli rijst, gepocheerd ei, zwarte truffel, Parmigiano crème

SECONDI – UW KEUZE

Filetto di Vitello

Kalfsfillet, asperges, aardappelpuree met peterselie en jus

Corvina

Gebakken corvina (zeebaars), venkelcrème, asperges, basilicum olijfolie

Tomahawk steak (om te delen, minimaal 2 personen, toeslag €70 per kg) Beschikbaar vanaf 1 kg
groenten, gebakken aardappelen, jus

Gamberoni (to share voor 2, +€11)

Koningsgarnalen, spaghetti knoflook, Nduja calabrese

DESSERT – UW KEUZE

Tiramisu

Klassieke tiramisu met mascarpone crème koffie en amaretto

Zabaglione

Licht, geflambeerd dessertcrème met prosecco over een bolletje vanille-ijs

N E W - Formaggi Misti (+€6.50)

Selectie van Italiaanse kazen, jam, vijgenbrood, noten

Affogato Tradizionale

Vanille gelato, hete espresso, amaretto, koekje en chocolade

Meer dan 100 Italiaanse wijnen · Persoonlijk advies van onze sommelier

Allergieën? Laat het ons van tevoren of bij aankomst weten.

PLANKSTRAAT 6 · 6211 GA MAASTRICHT · +31 43 321 8456 · VINOANDFRIENDS.NL



TASTING MENU

Three courses – €56.50 per person · Four courses – €66.50 per person

Tue–Thu: 3 or 4 courses · Fri & Sat dinner: 4 courses only

TO START

Affettati freschi del giorno

Sliced Italian charcuterie of the day

ANTIPASTI – enjoy always ALL the FOUR to SHARE

Vitello Tonnato

Thinly sliced veal, tuna sauce, capers

Cannoli Salati

Crispy cannoli, beef tartare, pistachio

Stracciatella verde (Veg)

Stracciatella di Burrata from Andria, basil oil

Pan di Mare

Toast brioche with ansjovis and egg cream

EXTRAS (optional)

Bruschetta al pomodoro €4.50

Pane & Burro €5.50

Pane €3.50

PRIMI – YOUR CHOICE (also as main course)

Ravioli alla Carbonara

Ravioli, Guanciale IGP, Pecorino Romano DOP

Ravioli all'Astice

Lobster ravioli, bisque kaffir lemon

Risotto al Tartufo (Veg)

Carnaroli rice, poached egg, black truffle, Parmigiano cream

SECONDI – YOUR CHOICE

Filetto di Vitello

Veal fillet, asparagus, parsley mashed potatoes and jus

Corvina

Pan-fried corvina (sea bass), fennel cream, asparagus, basil olive oil

Tomahawk steak (to share, minimum 2 guests, €70 supplement per kg) Available from 1 kg
vegetables, roasted potatoes, jus

Gamberoni (to share in 2, +€11)

King prawns, spaghetti garlic, Nduja calabrese

DESSERT – YOUR CHOICE

Tiramisu

Classic tiramisu with mascarpone cream, coffee and amaretto

Zabaglione

Light, flambéed dessert cream with prosecco over a scoop of vanilla ice cream

N E W – Formaggi Misti (+€6.50)

Selection of Italian cheeses, jam, fig bread, nuts

Affogato Tradizionale

Vanilla gelato, hot espresso, amaretto, biscuit and chocolate

Over 100 Italian wines · Personal advice from our sommelier

Allergies? Please let us know in advance or upon arrival.

PLANKSTRAAT 6 · 6211 GA MAASTRICHT · +31 43 321 8456 · VINOANDFRIENDS.NL



Restaurant van het Jaar 2024 · Italië Magazine

A LA CARTE MENU

Alleen vrijdag & zaterdag lunch · 12:00-15:30

ANTIPASTI — ALLE VIER OM TE DELEN Min 2 personen €19.50

Vitello Tonnato

Dun gesneden kalfsvlees, tonijnsaus, kappertjes

Cannoli Salati

Krokante cannoli, rundertartaar, pistache

Stracciatella verde (Veg)

Stracciatella di Burrata uit Andria, basilicumolie

Pan di Mare

Toast brioche brood met ansjovis en eigeel creme

EXTRAS

Bruschetta al pomodoro €4.50

Pane & Burro €5.50

Pane €3.50

PRIMI

Vitello Tonnato

Dun gesneden kalfsvlees, tonijnsaus, kappertjes

Carne Cruda

Handgesneden rundertartaar, mosterd, eigeel

Ravioli alla Carbonara

Ravioli, Guanciale IGP, Pecorino Romano DOP

Ravioli all'Astice

Kreeft ravioli, bisque kaffir citroen

Risotto al Tartufo (Veg)

Carnaroli rijst, gepocheerd ei, zwarte truffel, Parmigiano crème

TUSSENGERECHT

HOOFDGERECHT

€17.50

€22.50

€17.00

€24.50

€17.00

€23.00

€18.00

€25.00

€17.00

€23.00

Spaghetti alle Vongole (alleen lunch)

Venusschelpen, witte wijn, knoflook, peterselie

€26.00

SECONDI

Filetto di Vitello

Kalfsfillet, asperges, aardappelpuree met peterselie en jus

Corvina

Gebakken corvina (zeebaars), venkelcrème, asperges, basilicum olijfolie

Tomahawk steak (aanbevolen om te delen minimum 1 Kg)

Ribeye aan het bot, groenten, geroosterde aardappelen, jus

Gamberoni (aanbevolen om te delen)

Koningsgarnalen, spaghetti knoflookboter, Nduja calabrese

€34.00

€32.50

€12/100g

€64.00

DESSERT

Tiramisu

Klassieke tiramisu met mascarpone koffie

Zabaglione

Licht, geflambeerd dessertcrème met prosecco over een bolletje vanille-ijs

Formaggi Misti

Selectie van Italiaanse kazen, jam, vijgenbrood, noten

Affogato Tradizionale

Vanille gelato, hete espresso, amaretto, koekje en chocolade

€13.00

€16.00

€14.50

€16.50



Restaurant of the Year 2024 · Italië Magazine

A LA CARTE MENU

Friday & Saturday lunch only · 12:00-15:30

ANTIPASTI — ALL FOUR TO SHARE

Min 2 persons €19.50

Vitello Tonnato

Thinly sliced veal, tuna sauce, capers

Cannoli Salati

Crispy cannoli, beef tartare, pistachio

Stracciatella verde (Veg)

Stracciatella di Burrata from Andria, basil oil

Pan di Mare

Toast brioche with ansjovis en egg cream

EXTRAS

Bruschetta al pomodoro €4.50

Pane & Burro €5.50

Pane €3.50

PRIMI

INTERMEDIATE

MAIN COURSE

Vitello Tonnato

€17.50

€22.50

Thinly sliced veal, tuna sauce, capers

Carne Cruda

€17.00

€24.50

Hand-cut beef tartare, mustard, egg yolk

Ravioli alla Carbonara

€17.00

€23.00

Ravioli, Guanciale IGP, Pecorino Romano DOP

Ravioli all'Astice

€18.00

€25.00

Lobster ravioli, bisque kaffir lemon

Risotto al Tartufo (Veg)

€17.00

€23.00

Carnaroli rice, poached egg, black truffle, Parmigiano cream

Spaghetti alle Vongole (lunch only)

-

€26.00

Clams, white wine, garlic, parsley

SECONDI

Filetto di Vitello

€34.00

Veal fillet, asparagus, potato puree with parsley and jus

Corvina

€32.50

Pan-fried corvina (sea bass), fennel cream, asparagus, basil olive oil

Tomahawk steak (advised to share min 1 Kg)

€12/100g

Ribeye on the bone, vegetables, roasted potatoes, jus

Gamberoni (advised to share for 2)

€64.00

King prawns, spaghetti garlic butter, Nduja calabrese

DESSERT

Tiramisu

€13.00

Classic tiramisu with mascarpone coffee

Zabaglione

€16.00

Light, flambéed dessert cream with prosecco over a scoop of vanilla ice cream

Formaggi Misti

€14.50

Selection of Italian cheeses, jam, fig bread, nuts

Affogato Tradizionale

€16.50

Vanilla gelato, hot espresso, amaretto, cookie and chocolate

More than 100 Italian wines · Personal advice from our sommelier

Allergies? Let us know in advance or on arrival. · Book online: vinoandfriends.nl

PLANKSTRAAT 6 · 6211 GA MAASTRICHT · +31 43 321 8456 · [VINOANDFRIENDS.NL](https://vinoandfriends.nl)