

Lunch

VINO&FRIENDS PRANZO

12:00 – 15:00
ON SATURDAY

2-gangenmenu €38,50 1/2of3 3-gangenmenu €47.50 1/2of3/4 4-gangenmenu €57.50 1/2/3/4

ANTIPASTO ¹

€8.5 per stuk minimaal 2 gerechtjes p.p

INSALATA DI GAMBERI

Salade scampi uit Puglia met krokante groentjes

CROCCHETTA

Gefrituurd street food gerechtje uit het zuiden van Italië

PINSA CON COPPA E STRACCIATELLA

Brood uit Rome met coppa, straciatella en zongedroogde tomaatjes

DUE DI BRUSCHETTE

Olijven pesto, tonijn en rode ui / Mousse van ricotta met groene courgette VEGA

OLIVE ASCOLANE CON SALSA TARTUFO

Gefrituurde en met vlees gevulde olijven uit Ascoli met truffelsaus

AFFETTATI MISTI

Een selectie van Italiaanse vleeswaren uit eigen import

VERDURE FRITTE IN PASTELLA CON SALSA AIOLI

Lekkere groentjes in een krokant jasjemet knoflooksaus

ANTIPASTO DEL GIORNO

Dagelijks bedenken onze chefs een lekker voorgerechtje

PRIMI PIATTI ²

FUSILLONI CON SCAMPI, POMODORO FRESCO E BASILICO – €22

Grote fusilli met scampi, tomatensaus en basilicum olie

RAVIOLI NDUJA E CREMA DI BURRATA – €21

Huisgemaakte ravioli gevuld met pikante worst uit Calabrië en een creme van burrata

RISOTTO ALLA ZUCCA, AMARETTO E ERBETTE VEGA – €20

Italiaanse rijst met pompoen, amaretti koekjes en diverse kruiden

SECONDI PIATTI ³

SPEZZATINO DI MANZO CON POLENTA – €24

Runderstoof uit Lombardia met polenta, gekonfijte uien en worteltjes

PESCE DEL GIORNO – €24

Onze chef zorgt dagelijks voor verse vis, vraag onze collega's in de bediening welk overheerlijke gerecht hij vandaag heeft bedacht

UOVO '65 GRADI', SPUMA DI PARMIGIANO E FUNGHI PORTOBELLO VEGA – €22.50

Gepocheerd ei op 65 graden met een crème van Parmigiano Reggiano, portobello en gefrituurde prei



DOLCI ⁴

DUO DI DESSERT E GELATO FATTO IN CASA – €12

Twee overheerlijke desserts met huisgemaakt ijs

FORMAGGI MISTI (€ 6,50 SUPPLEMENT) – €15

Een mooie proeverij van harde en zachte Italiaanse kazen

Lunch

VINO&FRIENDS PRANZO

12:00 – 15:00
ON SATURDAY

2-courses menu €38,50 1/2or3 3-courses menu €47.50 1/2or3/4 4-courses menu €57.50 1/2/3/4

ANTIPASTO ¹

€8.50 each, with a minimum of 2 dishes per person

INSALATA DI GAMBERI

Shrimp salad from Puglia with crispy vegetables

CROCCHETTA

Fried street food dish from the south of Italy

PINSA CON COPPA E STRACCIATELLA

Bread from Rome with coppa, straciatella and sun-dried tomatoes

DUE DI BRUSCHETTE

Olive pesto, tuna and red onion / Ricotta mousse with green zucchini VEGA

OLIVE ASCOLANE CON SALSA TARTUFO

Fried and meat-filled olives from Ascoli with truffle sauce

AFFETTATI MISTI

A selection of Italian meats from our own imports

VERDURE FRITTE IN PASTELLA CON SALSA AIOLI

Delicious greens in a crispy blanket with garlic sauce

ANTIPASTO DEL GIORNO

Daily our chefs make a tasty antipasto

PRIMI PIATTI ²

FUSILLONI CON SCAMPI, POMODORO FRESCO E BASILICO – €22

Large fusilli with scampi, tomato sauce and basil oil

RAVIOLI NDUJA E CREMA DI BURRATA – €21

Homemade ravioli filled with spicy Calabrian sausage and a burrata cream

RISOTTO ALLA ZUCCA, AMARETTO E ERBETTE VEGA – €20

Italian rice with pumpkin, Parmigiano Reggiano creme, amaretti cookies and various herbs

SECONDI PIATTI ³

SPEZZATINO DI MANZO CON POLENTA – €24

Lombardy beef goulash with polenta, candied onions and carrots

PESCE DEL GIORNO – €24

Our chef provides fresh fish every day, ask our colleagues in the service which delicious dish he comes up today

UOVO '65 GRADI', SPUMA DI PARMIGIANO E FUNGHI PORTOBELLO VEGA – €22.50

Poached egg at 65 degrees with a cream of Parmigiano Reggiano, portobello and fried leek



DOLCI ⁴

DUO DI DESSERT E GELATO FATTO IN CASA – €12

Two delicious desserts with homemade ice cream

FORMAGGI MISTI (€6,50 SUPPLEMENT MENU) – €15

A nice tasting of hard and soft Italian cheeses