

Lunch

## VINO&FRIENDS PRANZO

12:00 – 16:00  
ON SATURDAY

2-gangen menu €37,50 1/3    3-gangen menu €45 1/3/4    4-gangen menu €55 1/2/3/4

### ANTIPASTI <sup>1</sup> €8,5 per stuk minimaal 2 gerechtjes p.p

#### PROSCIUTTO E MELONE

Dungesneden Parmaham met meloen

#### ARANCINA FATTA IN CASA

Smeuïg risotto balletje op Siciliaanse wijze, laat je verrassen door de vulling

#### VITELLO TONATO

Kalfscarpaccio met een romige tonijnsaus

#### DUE DI BRUSCHETTE

Rundertartaar met limoencrème  
Paprika mascarponecrème 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 jasje met knoflooksaus

#### ANTIPASTO DEL GIORNO

Dagelijks bedenken onze chefs een lekker voorgerechtje

### PRIMI PIATTI <sup>2</sup>

#### RAVIOLI ALL'ASTICE - €22

Ravioli gevuld met kreeft en een smeuïge bisque saus

#### ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA E SALSICCIA - €21

Oortjes pasta met raapstelen uit Puglia, venkelworst en knoflook broodkruim

#### PASTA SETTIMANALE VEGA - €20

Wekelijks creëert onze chef nieuwe overheerlijke vegetarische pastagerechten

### SECONDI PIATTI <sup>3</sup>

#### TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI TRIFOLATI - €24

Getrancheerd rundvlees uit de Mibrasa houtskoolgrill met jus de veau, gemarineerde kastanje champignons en gerijpte Parmigiano Reggiano

#### COUS COUS CON GAMBERI E VERDURE - €24

Frisse Siciliaanse cous cous met scampi's en heerlijke groentjes gegaard in de houtskooloven

#### PIATTO VEGETARIANO VEGA - €22,50

Onze chef werkt met dagelijks wisselende verse seizoensgebonden groentjes, hij maakt hier heerlijke creatieve gerechtjes mee



### DOLCI <sup>4</sup>

#### DUO DI DESSERT E GELATO FATTO IN CASA - €12

Twee overheerlijke desserts met huisgemaakt ijs

#### FORMAGGI MISTI (€5,50 SUPPLEMENT MENU) - €15

Een mooie proeverij van harde en zachte Italiaanse kazen

Lunch

## VINO&FRIENDS PRANZO

12:00 – 16:00  
ON SATURDAY

2-courses menu €37,50 1/3    3-courses menu €45 1/3/4    4-courses menu €55 1/2/3/4

### ANTIPASTI <sup>1</sup>

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

#### PROSCIUTO E MELONE

Thinly sliced Parma ham with melon

#### ARANCINA FATTA IN CASA

Creamy risotto ball in a Sicilian style,  
be surprised by the filling

#### VITELLO TONATO

Veal carpaccio with a creamy tuna sauce

#### DUE DI BRUSCHETTE

Beef tartare with lime cream /  
Paprika mascarpone cream 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 <sup>2</sup>

#### RAVIOLI ALL'ASTICE - €22

Ravioli filled with lobster and a creamy bisque sauce

#### ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA E SALSICCIA - €21

Orecchiette pasta with broccoli from Puglia,  
fennel sausage and garlic breadcrumbs

#### PASTA SETTIMANALE VEGA - €20

Our chef creates new delicious vegetarian pasta  
dishes every week

### SECONDI PIATTI <sup>3</sup>

#### TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI TRIFOLATI - €24

Sliced beef from the Mibrasa charcoal grill with  
jus de veau, marinated mushrooms and matured  
Parmigiano Reggiano

#### COUS COUS CON GAMBERI E VERDURE - €24

Fresh Sicilian couscous with scampi and delicious  
vegetables cooked in the charcoal oven

#### PIATTO VEGETARIANO VEGA - €22,50

Our chef works with fresh seasonal vegetables that  
change daily, he makes delicious creative dishes  
with them about this



### DOLCI <sup>4</sup>

#### DUO DI DESSERT E GELATO FATTO IN CASA - €12

Two delicious desserts  
with homemade ice cream

#### FORMAGGI MISTI (€5,50 SUPPLEMENT MENU) - €15

A nice tasting of hard  
and soft Italian cheeses