

Lunch

VINO&FRIENDS PRANZO

12:00 – 15:00
ON SATURDAY

2-gangen menu €38,50 1/3 3-gangen menu €46 1/3/4 4-gangen menu €56 1/2/3/4

ANTIPASTI ¹ €8,5 per stuk minimaal 2 gerechtjes p.p

CARPACCIO DI BRESAOLA CON PARMIGIANO REGGIANO

Dungesneden gedroogd rundvlees uit
Valtellina met Parmezaanse kaas

ARANCINA FATTA IN CASA

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

COCKTAIL DI GAMBERETTI

Gemarineerde garnalen met cocktailsaus

DUE DI BRUSCHETTE

Verse roomkaas met gerookte zalm /
Gesmoorde groentjes uit Sicilië met basilicum 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 jaszemet knoflooksaus

ANTIPASTO DEL GIORNO

Dagelijks bedenken onze chefs een lekker voorgerechtje

PRIMI PIATTI ²

BAULETTI RIPIENI DI PESCE SPADA, LIME E SCAMPI - €22

Deegkussentjes gevuld met zwaardvis, geserveerd
met een romige bisque en gebakken scampi

RAVIOLI DI BRASATO AL BAROLO CON BURRO E SALVIA - €21

Huisgemaakte ravioli gevuld met runderstoof gegaard in
Barolo wijn, salie- botersaus en Parmigiano Reggiano

PASTA SETTIMANALE VEGA - €20

Wekelijks creëert onze chef nieuwe overheerlijke
vegetarische pastagerechten

SECONDI PIATTI ³

SPECIALITÀ DEL GIORNO (CARNE) CON VERDURE DI STAGIONE - €24

Dagelijks wisselend vleesgerecht geserveerd met
seizoensgroentjes, ons personeel vertelt u graag
welk vlees onze chef bereidt heeft voor u

BRANZINO CON PELLE CROCCANTE, SALSA MEDITERRANEA E OLIVE TAGGIASCHE - €24

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met
Mediterraanse saus en Taggiasche olijven

PIATTO VEGETARIANO VEGA - €22,50

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



DOLCI ⁴

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 – 15:00
ON SATURDAY

2-courses menu €38,50 1/3 3-courses menu €46 1/3/4 4-courses menu €56 1/2/3/4

ANTIPASTI ¹

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

CARPACCIO DI BRESAOLA CON PARMIGIANO REGGIANO

Thinly sliced dried beef from
Valtellina with Parmesan cheese

ARANCINA FATTA IN CASA

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

COCKTAIL DI GAMBERETTI

Marinated shrimps with cocktail sauce

DUE DI BRUSCHETTE

Fresh cream cheese with smoked salmon /
Braised vegetables from Sicily with basil 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

BAULETTI RIPIENI DI PESCE SPADA, LIME E SCAMPI - €22

Dough pillows filled with swordfish, served
with a creamy bisque and fried scampi

RAVIOLI DI BRASATO AL BAROLO CON BURRO E SALVIA - €21

Homemade ravioli filled with beef stew cooked in Barolo
wine, sage butter sauce and Parmigiano Reggiano

PASTA SETTIMANALE VEGA - €20

Our chef creates new delicious vegetarian pasta
dishes every week

SECONDI PIATTI ³



SPECIALITÀ DEL GIORNO (CARNE) CON VERDURE DI STAGIONE - €24

Daily changing meat dish served with seasonal
vegetables, our staff will be happy to tell you which
meat our chef has prepared for you

BRANZINO CON PELLE CROCCANTE, SALSA MEDITERRANEA E OLIVE TAGGIASCHE - €24

Sea bass fillet fried on the skin with Mediterranean
sauce and Taggiasca olives

PIATTO VEGETARIANO VEGA - €22,50

Our chef works with fresh seasonal vegetables that

DOLCI ⁴

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