

*(Laat het ons weten als u een allergie heeft - inform the staff in case of an allergy)*

## *Antipasti -Voorgerechten -Startes*

### *Burrata e Caponata*

16

- Burrata met Siciliaanse caponata (zoetzure groentestoofpot, met aubergine, paprika, courgette, pijnboompitten, rozijnen) en parmezaan en ansjovis crumble*
- Burrata with Sicilian caponata (agrodolce fried eggplant, paprika, zucchini, pine nuts and raisins) with Parmesan and anchovies crumble*

### *Tagliere salumi e formaggi (voor twee personen / for two people)*

30

- Plateau van Italiaanse kazen, charcuterie, ingelegde groenten en olijven.*
- Mix of charcuterie, cheese, pickled vegetables and olives.*

### *Vellutata di piselli*

15

- Romige erwtensoup met gerookte provolakaas, Parmezaanse kaas en inktvisinktwafel, croutons en gekarameliseerde ui.*
- Creamy pea soup with smoked provola cheese, parmesan and squid ink wafer, croutons and caramelized onion*

### *Carpaccio di terra*

15

- Dry-aged rundvlees carpaccio met courgettecrème en mierikswortel*
- Dry-aged beef carpaccio with cream of courgettes and horseradish*

### *Carpacciodymare*

16

- Tonijn- en venkelcarpaccio met bosbessencoulis en roze peper*
- Tuna and fennel carpaccio with cranberry coulis and pink pepper*

*koervoet*



## Primi piatti

### **Genovese di Nduja**

24

-Verse pasta met een saus van Nduja (pittige smeerbare worst uit Calabrië, Zuid-Italië), uien uit Tropea, gekookt in italiaanse bier. Met een creme van parmizaanse kaas.

-Fresh pasta with Nduja (spicy spreadable sausage from Calabria, South Italy), onions from Tropea, cooked in italian beer. With cream of parmesan cheese

### **Carbonara**

21

-Verse pasta met Guanciale(kinnebakspek), pecorino, zwarte pepper en ei. (vettig en zoutig, zoals de traditie voorschrijft.)

-Fresh pasta with Guanciale(pork cheek), pecorino, black pepper and egg. (fatty and salty as the tradition wants)

### **Lasagna alla Norma**

24

-Lasagne met gefrituurde aubergines, tomaten saus, basilico, bechamel, en ricotta kaas

-Lasagne with deep-fried eggplants, tomatoes, basil, bechamel, and ricotta cheese

### **Ragù Napoletano**

24

-Verse pasta met traditionele Napolitaanse Ragù (verschillende stukken vlees van varken en runden, langzaam gegaard in saus van tomaten), geserveerd met Ricotta-kaas saus

-Fresh pasta with traditional Neapolitan Ragù (slow cooked different cuts of meat, pork and beef, cooked in tomato sauce), served with ricotta sauce

### **Risotto zucca e baccalà**

24

-Risotto met pompoen uit Mantova, gerookte provolakaas, bakkelfauw, Parmezaanse kaas en inktvisinkt-wafel,

-Risotto with pumpkin from Mantova, provola affumicata (smoked mozzarella), salted cod and parmesan and squid ink wafer.

### **Gnocchi peperoni e burrata**

21

-Gnocchi met geroosterde Italiaanse paprikasaus en een creme van burrata, met knoflookbroodkruimels.

-Gnocchi with roasted italian paprika sauce and burrata cream, with garlicbread crumble.

## koervoet



## Secondi piatti

### **Tagliata e Caponata**

Gegrilde ossenhaas met balsamico en Parmigiano Reggiano vlokken, met Siciliaanse caponata (zoetzure groentestoofpot, met aubergine, paprika, courgette, pijnboompitten en rozijnen.

-Grilled beef tenderloin with balsamico and Parmigiano Reggiano flakes, with Sicilian caponata (agrodolce fried eggplant, paprika, zucchini, pine nuts and raisins)

32

### **Brasato ai Porcini**

-Langzaam gekookt rund en eekhoortjesbrood in Montepulciano d'Abruzzo-wijn, met wortels, en Polenta (traditioneel Noord-Italiaans gerecht, gemaakt van gemalen mais)

-Slow cooked brased beef and porcini mushrooms in Montepulciano d'Abruzzo-wine, with carrots and Polenta (traditional Northern Italian dish, made from ground corn)

32

### **Moscardini alla Luciana**

-Traditionele Napolitaans gerecht van kleine muskus-octopussen, gestoofd in een rijke tomatensaus met knoflook, chilipeper, olijven en kappertje. Met burrata en Taralli Napoletani crumble (amandelen, reuzel en zwarte peper)

-Traditional Neapolitan dish of small musk octopuses, stewed in a rich tomato sauce with garlic, chili pepper, olives, and capers. With burrata and Taralli Napoletani (almonds, lard and black pepper)

30

### **Pasticcio di Polenta**

-Polenta (traditioneel Noord-Italiaans gerecht, gemaakt van gemalen mais) met Cime di rapa (Italiaanse bladgroente uit Puglia), gerookte provolakaas, en parmezaanse kaas. Uit de oven

-Polenta (traditional Northern Italian dish, made from ground corn) with Cime di rapa (Italian leafy greens from Puglia), smoked Provol cheese, and Parmesan cheese. From the oven

28

-EXTRA SIDE

# koervoet



5