

BIER

Op tap:

Stella Artois 3,95

Weizener 5,85

Op fles:

Peroni 4

Ichnusa 5,85

Alcoholvrij:

Stella Artois 0% 4,50

Franziskaner Weizen 0.5% 5,85

APERITIEF

Aperol Spritz 10,50

Americano 9

Campari Spritz 11

Negroni 11,50

Limoncello Spritz 11

Hugo Spritz 11

Espresso Martini 12,50

Gin Tonic 11,50

ALCOHOLVRIJ

Riesling sekt 0% 7,50

Aperol Spritz 0% 9,75

Gin Tonic 0% 9,75

Hugo Spritz 0% 9,75

Crodino 6

VOOR

Formaggi e salumi selectie vleeswaren en kaas 17,50
Formaggi selectie kazen 16,50
Salumi selectie vleeswaren 16,50
Bruschetta met San Daniele ham, buffelmozzarella en basilicumolie 7,50
Bruschetta met tomaat, knoflook en basilicum 6,50
Burrata met venkel, witte druiven en dragon 15,50
Schelpjes met ansjovisboter en peterselie 15,50
Bisque met toast, mascarpone, langoustine en lardo 15,50
Spiering met citroenkruidenmayonaise 10
Brood en olijfolie 4,50

PASTA

Linguine met schelpjes, knoflook, peterselie en chilipeper 22,50
Rigatoni met tomatensaus, stracciatella, grana padano en basilicum 18,50
Tagliatelle met ragù 23
Tagliolini met grana padanosaus en zwarte truffel 22,50

HOOFD

Ribeye met rucola, olijfolie en citroen 28
Zeeduivel met polenta, saffraansaus en groene asperges 24,50

EXTRA

Tomatensalade 7,50
Venkel uit de oven 6,50
Aardappelen uit de oven 6,50

PIZZA

Margherita 14
Burrata met tomaat en basilicumolie 19
Prosciutto di San Daniele met buffelmozzarella, basilicumolie en grana padano 21
Puttanesca met ansjovis, kappertjes en olijventapenade 18,50
Nduja met guanciale en oregano 20
Bianca met schapenricotta, stracciatella, artisjok en gepofte uien 18,50
Quattro formaggi 19
Verde met cavolo nero saus met courgette, tuinboontjes, barba di frate en stracciatella 19,50

DESSERT

Panna cotta met bloedsinaasappel 9
Tiramisù 9
Formaggi selectie kazen 16,50
Gelati ijs per bol 3
Affogato 6,50
Sgroppino 9

Heeft u een allergie of dieetwensen? Meld het ons!

BUBBELS

Mas Suau Cava brut nature nv | Ferre i Catusus 8 / 44
Macabeu, Xarel.lo en Parellada, Penedès
Blancjat Prosecco nv | Vini di Lea 37
Pinot Grigio, Friuli
Lambrusco di Modena 2024 | Acetaia Pedroni 42
Lambrusco, Emilia-Romagna
Alta Langa DOCG 2022 | Ferraris 60
Pinot noir en Chardonnay, Piëmonte

WIT

Nec-otium 2023 | Ronco del Gnemiz 6,75 / 37
Pinot Grigio, Friuli
Pinot Bianco 2024 | Cantina Bolzano 7,75 / 42,50
Pinot Bianco, Alto Adige
Mofete Bianco DOC 2023 | Palmento Costanzo 9 / 49,50
Carricante, Catarratto, Sicilië
Tinnari 2023 | Sergio Falzari 8,25 / 45
Trebiano, Toscane
Absolu Chardonnay 2024 | Florensac 7,50 / 41
Chardonnay, Languedoc

ROOD

Pinot Nero 2024 | Cantina Bolzano 8,75 / 48
Pinot Nero, Alto Adige
Primitivo Di Manduria 2023 | Sammarco 7,25 / 39,75
Primitivo, Puglia
Chianti Colli Senesi 2023 | Felsina 8,50 / 46,75
Sangiovese, Toscane
Botonero 2024 | Mamete Prevostini 9,50 / 52
Nebbiolo, Lombardije
Valpolicella Ripasso 2023 | Domini Veneti 10,50 / 57,50
Corvina, Veneto

ROSE

Ca Brigiano blush 2025 | Bennati 6,50 / 35,75
Pinot Grigio, Veneto
Blancjat 2022 | Vini di Lea 7,75 / 42,50
Pinot Grigio, Friuli
Pop Cozs 2023 | Da Cruz & Teles 45
Vital, Lisboa

DESSERTWIJN

Ratafia Champenois nv | Fleury 8,50
Pinot noir, Champagne
Vin Santo del Chianti 2020 | Tenuta di Artimino 7,50
Trebiano en Malvasia, Toscane
Visciola nv | Sabbionare – Donatella Paoloni 7,50
Montepulciano, Marken