



Italiaans eten.

Alweer een nieuw seizoen en weer zijn we druk bezig geweest om nieuwe en uitdagende gerechten op onze kaart te zetten. We zijn naar verschillende plekken geweest om inspiratie op te doen en mooie producten te ontmoeten. Het is gelukt!

We nemen jullie mee door onze nieuwe kaart, klassiek Italiaans met een eigen flow of karaktervolle twist naar onze visie op de Italiaanse keuken.

*Saluti Culinari
Il tuo Capo*

Cullatello di Zibello

Een van de meest exclusieve hammen ter wereld

Uit de ham wordt het aller malste gedeelte uit de bovenbil gesneden. Eerst wordt er langdurig gezouten en vervolgens gemarineerd met Fortana wijn en knoflook. De ham wordt in een varkensblaas te drogen gehangen in het speciale microklimaat van Zibello, wat alleen langs de rivier Po voorkomt. De mist afkomstig van de rivier vult de kelders waar de hammen te drogen worden gehangen. Op de vloeren van de kelders worden de restanten van de wijnpers uitgestrooid (schilletjes en schilletjes). De mist in combinatie met de schilletjes en pitjes wekt een 'edele' schimmelcultuur op. Hierdoor ontwikkelt zich een diepe complexe smaak. De rijping kan oplopen tot wel 30 maanden. Alleen de gecertificeerde hammen (D.O.P.) garanderen rijping in de varkensblaas en in het microklimaat van Zibello (Emilia-Romagna).

50 gram 19.5
100 gram 32.5



Menu sorpresa | Verrassingsmenu

Wilt u zich laten verrassen door de keuken? Kies dan voor ons verrassingsmenu!

Het menu kunt u alleen per tafel bestellen.

4 gangen 49,5

5 gangen 59,5

Bijpassend wijnarrangement

4 gangen 28

5 gangen 35

Bruschette della casa | Bruschetta's

Bruschetta al pomodoro (2st.)

Brood - knoflook - ui - tomaat

6,50

Bruschetta carpaccio (2st.)

Brood - rundvlees - Parmezaan- pesto - rucola

8,00

Bruschetta mascarpone gamberi (2st.)

Brood - mascarpone - gamba - rucola

9,00

Bruschetta Quattro stagioni

Mix van 4 kleine bruschetta's

9,50

Bruschetta con Prosciutto crudo (2st.)

Brood - parmaham - mozzarella - tomaat - pesto

9,00

Bruschetta carpaccio Tartufo (2st.)

Brood - rundvlees - Parmezaan - truffelcrème

8,00

Bruschetta Gorgonzola (2st.)

Brood - Gorgonzola - rucola

7,50

Buonissimo con l'aperitivo

Ostrica della Zelanda -granita arancia

Platte Zeeuwse oester - granita bloedsinaasappel

4,5 p.st.

Ostrica della Zelanda Classico

Platte Zeeuwse oester - citroen

4,5 p.st.



Antipasti | Voorgerechten

Tagliere dello chef

Wisselend assortiment van vlees- en viswaren, kazen en brood
14,5 p.p. (*vanaf 2 personen te bestellen*)

Crema di Pomodori

Soep van Pomodori tomaten - mascarpone - basilicum
6,75

Crema di patata dolce

Soep van zoete aardappel - rode peper - olijfolie
7,00

Carpaccio Harry's bar

De originele geboorteplek van de carpaccio
14,50

Vitello della Casa

Kalfstartaar - tonijnmayonaise - truffel - Parmezaan - haringkaviaar
15,00

Salmone al forno con burro e sale

Zalmfilet - roomboter - zout
12,50

Gamberi al Forno

Gamba's uit de oven - knoflook - rode peper - peterselie
13,75

Crudo Spicola con gremolata e senap

Tartaar van zeebaars - kruiden gremolata - mosterdmousse
13,50

Risotto al Tartufo

Risotto - truffel
12,50

Ravioli al Merluzzo

Ravioli - kabeljauw - boter - bouillon
12,00

Tortellini al Prosciutto

Tortellini - parmaham - Parmezaan
10,50

Insalata Panzanella con bresaola

Salade - bresaola - pomodori-olijf - croutons - balsamico - basilicum
13,50

Insalata di pasta con tonno e aceto bianco

Fusilli - tonijn - rode ui - rucola - mozzarella - dressing van witte balsamico
13,50



Pasta & Risotto

Spaghetti pesto con pollo e pomodori

Spaghetti - kip - pesto - tomaat

18,00

Risotto con gamberi

Risotto - gamba - mascarpone - peper - knoflook - bosui

19,50

Pappardelle al filetto di manzo

Pappardelle - ossenhaas - Parmezaan - rucola

23,50

Pappardelle con salmone e spinaci

Pappardelle - zalm - spinazie - mascarpone

18,50

Risotto ala zucca

Risotto - pompoen - Parmezaan

16,00

Pappardelle al Ragù

Pappardelle - Bolognaise

17,50

Spaghetti Carbonara

Spaghetti - guanciaie - ei - pecorino

19,00

Spaghetti Tartufo con Parmigiano

Spaghetti uit de Parmezaan - truffel

23,50

Pizze | Pizza's

Quattro formaggi

Gorgonzola - Parmezaan - mozzarella - fior di latte

18,00

Verdure

Tomaat - courgette - aubergine - paprika - fior di latte

17,50

Gamberi

Tomaat - gamba - fior di latte

20,00

Tartufo

Champignons - truffel - truffelcrem  - fior di latte

18,50

Affetati misti

Tomaat - Prosciutto - spinata romana - pepperoni - fior di

latte

19,50

Spettacolare

Tomaat - salami picante - nduja - pepperoni - pepertjes -

fior di latte

19,50



Carne, Pesce & Vegetariano | Vlees, Vis & Vegetarisch

Branzino-olive taggiasche-pomodori

Zeebaars - Taggiasche olijf - tomatenjus

22,50

Merluzzo di bernese e purea di sedano

Kabeljauw - bearnaise van kreeft - knolselderijpuree

24,50

Coscia di pollo con Limone al forno

Kip - citroen - Parmezaan - uit de oven

21,50

Filetto di cervo al arancia

Hertenrugfilet - aardappel - truffel - sinaasappeljus

32,50

Filetto di Manzo con tartufo

Tournedos - jus van truffel

35,00

Brisket di Manzo

Runderborst 48 uur geeraard

27,50

Frittata alla zucca e funghi

Eiertaartje - pompoen - bospaddenstoelen

19,50

Moussakka senza carne

Aubergine - aardappel - mozzarella - Parmezaan - uit de oven

19,50

Contorni | Bijgerechten

Polenta

Krokante polenta - Parmezaan mayonaise - bieslook

4,00

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti - knoflook - peper - olijfolie - peterselie

4,50

Patate fritte con tartufo e parmigiano

Aardappel - Parmezaan - truffelcrème

5,00

Patate fritte con pomodoro e basilico

Aardappel - tomaat - basilicum mayonaise - Parmezaan

5,00

Piccola insalata verde

Kleine salade

4,50



Dolci | Desserts

Tiramisù classico

Savoardi taart

9,00

Cheesecake di ricotta e limone

Ricotta - citroen - cheesecake - gemarineerde rode druiven

9,00

Torta al cioccolato e nocciole con mousse dorata

Chocolade brownie - hazelnoot - gouden mousse

9,75

Bombolini alla crema di noci e caramello

Donut - walnootcrème - honing - caramel

10,50

Panna cotta di semola e chipolata con salsa marasquin

Panna cotta - griesmeel - chipolata - saus van marasca kers

8,50

Gelato di vino rosso e pera

Sorbetijs van rode wijn - gepocheerde peer - vanille

9,50

Gelato Lola

Stracciatella ijs - zabaione ijs - chocolade ijs - chocoladesaus - slagroom

9,75

Gelato con frutta

Sorbetijs gluten en lactosevrij

Aardbei - citroen - bloedsinaasappel - vruchten van het seizoen

9,00

Piatto di formaggi dal nostro raffreddamento

Kaasplateau uit onze kaaskoeling

15,50

Gelato italiano

Italiaanse ijssoorten

Aardbei sorbet - Fragola

Citroen sorbet - Limone

Bloedsinaasappel sorbet - Arancia Rossa

Zabaglione

Vanille - Vaniglia

Pistache - Pistacchio

Chocolade - Cioccolato

Stracciatella

2,75 euro per bol