

Caffè Toscanini

Menù cucina (alleen per tafel)

6-gangen chef's menu € 52,50

6-course chef's menu € 52,50

Heeft u een allergie, zeg het de bediening
If you have an allergy, please inform your waiter

ANTIPASTI

A NTIPASTO MISTO (da 2 persone)	16 p.p.
gemengd voorgerecht (vanaf 2 personen), naar wens vegetarisch <i>a selection of appetizers (min. 2 pers), vegetarian on request</i>	
A NTIPASTO DEL GIORNO	dagprijs
antipasto van de dag <i>antipasto of the day</i>	
B URRATA PRIMAVERILE CON BOTTARGA	15
romige mozzarella met verse voorjaarsgroenten en bottarga <i>creamy mozzarella with seasonal vegetables and bottarga</i>	
S OPPRESSATA DI POLPO	16
terrines van octopus met octopusmayonaise en salade van kikkererwten <i>terrines of octopus with octopus mayonnaise and a salad of chickpeas</i>	
L INGUA DI AGNELLO	16
gebakken lamstong met crème van geitenkaas, witte asperges en kwartel ei <i>pan-fried lamb's tongue with puree of goat cheese, white asparagus and quail egg</i>	
C ARPACCIO DI MANZO	15
rundercarpaccio met groene asperges, Parmezaanse kaas en ansjovis dressing <i>carpaccio of beef with green asparagus, Parmesan cheese and anchovies dressing</i>	
T AGLIERE DELLA CASA	16
plankje met huisgemaakte charcuterie en ingelegde groenten <i>board with home-made charcuterie and pickled vegetables</i>	

PRIMI

U kunt per tafel maximaal 3 verschillende primi per gang bestellen
Het is mogelijk 1 pasta of risotto over 2 borden te verdelen

*There is a maximum of 3 different primi per course
If you like we can serve 1 pasta or risotto on two plates*

RISOTTO DEL GIORNO (MIN 35 MIN) dagprijs
risotto van de dag
risotto of the day

PASTA DEL GIORNO dagprijs
pasta van de dag
pasta of the day

ZUPPETTA DI FAGIOLI TONDINI E FRUTTI DI MARE 14
soep van witte bonen en zeevruchten
soup with white beans and seafood

RAVIOLI DI RICOTTA E BARBABIETOLE ROSSE CON BURRO SALVIA 16
ravioli gevuld met buffelricotta en rode biet, met boter-saliesaus en maanzaad
ravioli stuffed with buffalo ricotta and beetroot, sage-butter sauce and poppy seeds

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SGOMBRO E FIORI DI ZUCCA 17
pasta "Mancini" met makreel, zeekraal, courgettebloem en pistache
pasta "Mancini" with mackerel, samphire, zucchini flower and pistachio

TAGLIATELLE AL RAGU DI AGNELLO 15
verse pasta met een saus van gestoofd zuiglam
fresh pasta with stewed suckling lamb

SPAGHETTONI ALLA GRICIA CON FAVE FRESCHE 17
pasta "Cavaliere" met wangspek, sarawak peper en verse tuinbonen
pasta "Cavaliere" with jowl bacon, sarawak pepper and fresh broad beans

PASTA BIMBO 8
pasta met tomatensaus voor de kinderen
pasta with tomato sauce for the kids

SECONDI

PESCE DEL GIORNO

vis van de dag
catch of the day

dagprijs

CARNE DEL GIORNO

vlees van de dag
meat of the day

dagprijs

CRESPELLE DI RICOTTA E ORTICA

crêpes gevuld met verse ricotta en brandnetel, bechamelsaus en saffraan
crêpes stuffed with ricotta cheese and nettle, béchamel sauce and saffron

17

FILETTO DI VITELLO ALLA FINANZIERA

gebakken kalfshaas met een klassieke saus van kalfszwezerik en hanenkammen
pan-fried tenderloin of veal with a classical sauce of veal sweetbreads and crests

24

COSTOLETTE DI MAIALE ALLA MILANESE

gepaneerde varkenskotelet met een salade van krulandijvie
breaded pork chop with a salad of curly endive

23

SALSICCIA DI POLLO E GALLETTO ALLA BRACE

huisgemaakte worst van kip en scharrelvarken en een half gegrild piepkuiken
home-made chicken and pork sausage with a grilled half spring chicken

21

BISTECCA DI MANZO ALLA BRACE

gemarmerde runder ribeye van de houtskoolgrill (ca 200 gr) met rucola en citroen
chargrilled marbled beef rib-eye (appr. 200 gr) with rocket and lemon

23

Contorni

Wij serveren onze secondi zonder bijgerechten, deze kunt u bijbestellen.
De portionering is voor 2 personen.

Kindly note that the secondi are served without side dishes, these can be ordered separately. The portioning is for 2 people.

P ATATE AL FORNO	3
aardappeltjes met rozemarijn en knoflook uit de oven <i>roast potatoes with rosemary and garlic</i>	
V ERDURE DEL GIORNO	4
groenten van de dag <i>vegetables of the day</i>	
C ONTORNO MISTO	4
aardappeltjes met rozemarijn uit de oven en groenten van de dag <i>roast potatoes with rosemary and garlic and vegetables</i>	
I NSALATA VERDE	4
gemengde groene salade <i>mixed green salad</i>	
I NSALATA VERDE CON SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO	6
gemengde groene salade met Parmezaanse kaasflinters <i>mixed green salad with Parmesan cheese shavings</i>	

DOLCI

Le specialità

- D**OLCE DEL GIORNO 7
dessert van de dag
dessert of the day
- T**ORTA SETTEVELI 7
gelaagde chocoladetaart uit Palermo
layered chocolatecake from Palermo
- C**ROSTATINA DI FRUTTI DI BOSCO, GELATO CRÈME FRAICHE 7
taartje met crème chantilly en bosvruchten met crème fraiche ijs
tart with Chantilly cream and forrest fruits, served with crème fraiche ice cream
- P**ASTICCINI SICILIANI 5
3 verschillende Siciliaanse koekjes
3 different Sicilian cookies
- I classici**
- P**ANNA COTTA AL CARMELLO 7
vanille-roompuddinkje met karamelsaus
vanilla cream pot with caramel sauce
- G**ELATO FATTO IN CASA 2
huisgemaakt room- of sorbetijs, per bol
homemade ice cream or sorbet, per scoop
- T**ARTUFO 7
ijstruffel, gerold door noten en karamel, met amaretto, slagroom en chocolade saus
ice cream truffle, rolled in ground praline, with amaretto, cream en chocolate sauce
- P**ANFORTE 7
traditionele kruidkoek uit Siena met noten, zuidvruchten, specerijen en honing
traditional cake from Siena with nuts, dried fruit, honey and spices
- B**ISCOTTI DI PRATO CON VINO DOLCE 8
anijs- en chocoladekoekjes geserveerd met een glaasje dessertwijn
aniseed- and chocolate almond cookies served with a glass of dessert wine

SELEZIONE DI FORMAGGI

10

Een selectie van Italiaanse kazen, met huisgemaakte crackers en mostarda
assorted Italian cheeses with home-made crackers and quince jelly

- 2015 **MOSCATO D'ASTI** (0,375) 8,00 / 20
La Morandina; Castglione Tinella moscato
Halfzoete volfruitige muskaatwijn met een zacht belletje.
- 2014 **LA PERLARA** (0,5) 8,50 / 57
Ca'Rugate; Monteforte d'Alpone garganega
Intense zoete wijn van gedroogde garganega druiven. Stevig, schoon appel fruit met honing en speelse notige aroma's.
- 2010 **SHIRIN** (0,5) 6,70 / 48
Contesa; Collecorvino montepulciano e malvasia
Passito uit de Abruzze, mooi rond en sappig. Kersen, bramen en een licht pepertje in de smaak. Heerlijk verfrissend bij desserts met chocolade of crostata met vers fruit.
- 2012 **RECIOTO DELLA VALPOLICELLA "Le Traversagne"** (0,75) 8,00 / 80
Le Salette; Fumane corvina, rondinella, Croatina, Rossignola/Sangiovese
Recioto della Valpolicella met fris rood fruit en elegante structuur. Lekker bij blauwe kaas en chocolade.
- 2005 **VIN SANTO** (0,375) 12,70 / 64
Felsina; Sienna malvasia, trebbiano, Sangiovese
Heilige wijn. Nobele rotting uiteraard. Deze Vin Santo is de trots van het domein. Zeer pure nectar met rijpe smaak van honing, amandelen en ragfijne zuren.