

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

- ANTIPASTO MISTO** (da 2 persone) 16 p.p.
gemengd voorgerecht (vanaf 2 personen), naar wens vegetarisch
a selection of appetizers (min. 2 pers), vegetarian on request
- ANTIPASTO DEL GIORNO** dagprijs
antipasto van de dag
antipasto of the day
- INSALATA DI CAPRINO E TACCOLE** 15
salade van geitenkaas, snijbonen, bieten, datterino tomaten en dragondressing
salad of goatcheese, runnerbeans, beetroots, datterino tomatoes and tarragon dressing
- POLPO ALLA BRACE** 17
octopus van de houtskoolgrill met "riso venere" en gepofte knoflookmayonaise
chargrilled octopus with "riso venere" and baked garlic mayonaise
- LINGUA DI VITELLO** 16
gebakken kalfstong met crème van meiknol, little gem en gefrituurd broodkruim
pan-fried veal's tongue with turnip puree, little gem and deep-fried breadcrumbs
- CARNE CRUDA DI MANZO** 17
handgesneden rauw rundvlees met cantharellen, gefermenteerde ui en ansjovis del cantabrico
handchopped raw beef with chanterelles, fermented onion and anchovies del cantabrico
- TAGLIERE DELLA CASA** 16
plankje met huisgemaakte charcuterie en ingelegde groenten
board with home-made charcuterie and pickled vegetables

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 LENTICCHIE E FRUTTI DI MARE 15
soep van linzen en zeevruchten
lentils and seafood soup

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

PACCHERI CON PESCE SPADA, MELANZANE E MENTA 18
pasta met zwaardvis, aubergine, munt, rozijnen en amandel
pasta with swordfish, eggplant, mint, raisins and almonds

MEZZELUNE DI RICOTTA E LIMONE AL RAGU DI POLLO 17
verse pasta gevuld met ricotta en citroen met ragu van kip
fresh pasta filled with ricotta and lemon, served with a chicken ragu

LINGUINE CAVALIERI ALLA GRICIA CON TARTUFO NERO ESTIVO 21
pasta "Cavaliere" met wangspek, sarawak peper en zwarte zomer truffel
pasta "Cavaliere" with jowl bacon, sarawak pepper and black summer truffle

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

SECONDI

- PESCE DEL GIORNO** dagprijs
vis van de dag
catch of the day
- CARNE DEL GIORNO** dagprijs
vlees van de dag
meat of the day
- CRESPELLE DI RICOTTA E ORTICA** 17
crêpes gevuld met verse ricotta en brandnetel, bechamelsaus en saffraan
crêpes stuffed with ricotta cheese and nettle, bechamel sauce and saffron
- FILETTO, SALSICCIA E ROGNONI DI VITELLO** 25
gebakken kalfshaas en kalfsworst met gefrituurde polenta en saus van niertjes
pan-fried tenderloin and sausage of veal with deep-fried polenta and kidney sauce
- COSTATA DI MAIALE ALLA BRACE** 23
varkensribstuk van de houtskoolgrill met rabarberchutney
chargrilled rib of pork with rhubarbchutney
- PICCIONE ARROSTO** 25
Anjou duif met gegrilde spitskool en bruschetta met ingewanden
Anjou pigeon with grilled white cabbage and a bruschetta with giblets
- BISTECCA DI MANZO ALLA BRACE** 23
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

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

PASTICCINI SICILIANI voor bij de koffie 5
4 verschillende Siciliaanse koekjes
4 different Sicilian cookies

Le specialità

DOLCE DEL GIORNO dagprijs
dessert van de dag
dessert of the day

SEMIFREDDO AL LIMONE, CROCCANTE DI MANDORLE E LAMPONI 7
citroenparfait met meringue, krokante geschaafde amandelen en frambozen
lemon parfait with meringue shards, shaved almonds crisp and raspberries

CUPOLA DI PISTACCHIO, CREMA DI CAFFE E COMPOSTA DI ALBICOCOCHE 7
pistachemarsepein met koffie-ricottacremé en abrikozencompote
pistacchio marzipan with coffee-ricotta cream and apricot compote

I classici

PANNA COTTA AL CARMELLO 7
vanille-roompuddinkje met karamelsaus
vanilla cream pot with caramel sauce

GELATO FATTO IN CASA 2
huisgemaakt room- of sorbetijs, per bol
homemade ice cream or sorbet, per scoop

TARTUFO 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

PANFORTE 7
traditionele kruidkoek uit Siena met noten, zuidvruchten, specerijen en honing
traditional cake from Siena with nuts, dried fruit, honey and spices

BISCOTTI 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

- 2016 **MOSCATO D'ASTI** (0,375) 8,00 / 20
La Morandina; Castiglione 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, rosignola/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.