

Dolci

Nettarina ripiena 11

gevulde necatarine – amaretti – amandelen – witte wijn – saffraanroomijs
filled nectarine – amaretti – almonds – white wine – saffron ice cream

Pannacotta al caramello 11

vanille-roompudding – karamelsaus
vanilla cream pot – caramel sauce

Tartufo classico 11

truffel van vanille- en chocoladeijs – hazelnoot – amandel – amaretto – slagroom
– chocoladesaus
*truffle of vanilla and chocolate ice cream – hazelnut – almonds –
amaretto – whipped cream – chocolate sauce*

Gelato fatto in casa 4 per bol

huisgemaakt roomijs of sorbet
homemade ice cream or sorbet

Formaggi 16

selectie van 3 kazen – vijgensalami – crackers
a selection of 3 cheeses – fig salami – crackers

Caffè Toscanini

Stuzzichini

voor bij het aperitief
to go with the aperitivo

Olive marinate 6

gemarineerde olijven
marinated olives

Pane carasau con crema di ceci 8

Sardijns muziekbrood – crème van kikkererwten - citroenolie
Sardinian music bread – cream of chickpeas – lemon oil

Cicchetti con burro e alici (2st) 8

crostini met boter en ansjovis
crostini with butter and anchovies

Crostini con salsiccia e stracchino (2st) 8

crostini met worstvlees en stracchino
crostini with sausage meat and stracchino

Prosciutto di Osvaldo 18

rauwe ham uit Friuli met grissini
cured ham from Friuli with grissini

Heeft u een allergie of intolerantie, vertel het de bediening!
Do you have an allergy or food intolerance, tell your waiter!

Verdure

kleine bijgerechtjes, overal bij te bestellen
small dishes, can be ordered on the side

Insalata mista con pecorino 7

gemengde slasoorten – schapenkaas – balsamico azijn
variety of lettuces – sheep's cheese – balsamic vinegar

Bietole marinate 7

gemarineerde snijbiet – azijn – knoflook - olijfolie
marinated swiss chard – vinegar – garlic – olive oil

Melanzane sott'olio 7

ingelegde aubergine – kruidenolie
pickles eggplant – olive oil with herbs

Antipasti

Mozzarella di bufala con verdure di stagione 19

buffelmozzarella – verschillende seizoensgroenten
buffalo mozzarella – a variety of seasonal vegetables

Barbabietole con pomodori misti 19

bieten – gemengde tomaten – witte aceto balsamico – tropea ui
beetroots – mixed tomatoes – white balsamic vinegar – tropea onion

Soppressata di polpo 23

terrine van octopus – inktmayonaise – paprika – fregola – olijven
octopus terrine – ink mayonnaise – bell pepper – fregola – olives

Primi

Spaghetti al limone 21

pasta – citroen – parmezaanse kaas – basilicum

pasta – lemon – parmesan cheese – basil

Ravioli di baccalà con salsa puttanesca 23

pasta gevuld met gezouten kabeljauw en aardappel – puttanesca saus

pasta filled with salted cod and potato – puttanesca sauce

Paccheri con ragù di salsiccia 21

verse pasta – saus van varkens-venkel worst – tomaat – pecorino

fresh pasta – sauce of pork and fennel sausage – tomato – pecorino

Secondi

Zucchini tonda ripiena 25

gevulde courgette – parmezaanse kaas – pecorino – ricotta – scamorza – parelgort – tomaat – ijskruid – marjoraan

stuffed zucchini – parmesan cheese – pecorino – ricotta – scamorza – pearl barley – tomato – ice plant – marjoram

Galletto alla diavola 29

piepkuiken van de houtskoolgrill – oregano – chilipeper – citroen – krulandijvie

chargrilled spring chicken – oregano – chili pepper – lemon – curly endive

Tagliata di manzo 35

gesneden rundvlees – rucola – gefrituurde polenta – citroen – parmezaanse kaas

sliced beef – rocket – fried polenta – lemon – parmesan cheese

Contorni

Patate al forno 6

aardappeltjes uit de oven / *oven roasted potatoes*