

Caffè Toscanini

Stuzzichini

voor bij het aperitief
to go with the aperitivo

Olive marinate 6

gemarineerde olijven
marinated olives

Farinata di ceci con rosmarino 8

kikkererwtenpannenkoekje met rozemarijn en zeezout
chickpea pancake with rosemary and sea salt

Cicchetti con burro e alici (2st) 8

cicchetti met boter en ansjovis
cicchetti with butter and anchovies

Crostini con fegatini di pollo (2st) 8

crostini met kippenlever, ui en salie
crostini with chicken livers, onion and sage

Prosciutto di Osvaldo 18

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

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

Cavolo nero con uvette e pinoli 7

gestoofde palmkool – rozijnen – pijnboompitten
stewed kale – raisins – pine nuts

Carote al marsala 7

zandwortelen – rode ui – marsala
sand carrots – red onion – marsala wine

Antipasti

Mozzarella di bufala con verdure di stagione 19

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

Insalata autunnale 19

radicchio di castelfranco – witlof – peer – blauwe geitenkaas – walnoten
radicchio di castelfranco – chicory – blue goats cheese – walnut

Polpo e patate in padella 23

gebakken octopus – aardappel – knoflook – piment d'espelette – Sardijns
muziekbread
pan fried octopus – potato – garlic – piment d'espelette – Sardinian flat bread

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

Primi

- Gnocchi ripieni di formaggio con finferli** 23
gnocchi gevuld met oudwijker fiore – cantharellen – knoflook – chilipeper
gnocchi stuffed with 'oudwijker fiore' (cheese) – chanterelles – garlic – chili pepper
- Orecchiette alla pugliese** 23
pasta – wilde broccoli – knoflook – peperoncino – ansjovis – gefrituurd broodkruim
pasta – wild broccoli – garlic – peperoncino – anchovies – fried breadcrumbs
- Pappardelle al ragù di cinghiale** 24
verse pasta – saus van wildzwijn – rode wijn – sinaasappel – rozemarijn
fresh pasta – sauce of wild boar – red wine – orange – rosemary

Secondi

- Flan di pastinaca** 26
flan van pastinaak – boter saliesaus – hazelnoot – ricotta salata
flan of parsnip – butter sage sauce – hazelnut – ricotta salata
- Bistecca di maiale** 32
gegrilde varkensnek – knolselderijpuree – catalogna – mierikswortel
grilled pork neck – celeriac purée – catalogna – horseradish
- Costata di manzo per due** 85
ribstuk van rund (±600gr) – rucola – gefrituurde polenta – citroen – parmezaanse kaas
prime rib of beef (±600gr) – rocket – fried polenta – lemon – parmesan cheese
- con midollo** / met mergpijp / *with bone marrow* 12

Contorni

- Patate al forno** 6
aardappeltjes uit de oven/ *oven roasted potatoes*

Dolci

- Cioccolato nemesis** 11
glutenvrije chocoladecake – vijgenbladijs – vijgen
glutenfree chocolate cake – fig leaf ice cream – figs
- Pannacotta al caramello** 11
vanille-roompudding – karamelsaus
vanilla cream pudding – caramel sauce
- Tartufo classico** 11
truffel van vanille- en chocoladeijs – hazelnoot – amandel – amaretto – slagroom – chocoladesaus
truffle of vanilla and chocolate ice cream – hazelnut – almond – amaretto – whipped cream – chocolate sauce
- Gelato fatto in casa** 4 per bol
huisgemaakt room of sorbetijs
home-made ice cream or sorbet
- Formaggi** 18
selectie van 3 kazen – vijgensalami – crackers
a selection of 3 cheeses – fig salami – crackers