

Caffè Toscanini

Stuzzichini

voor bij het aperitief
to go with the aperitivo

Olive marinate 7

gemarineerde olijven
marinated olives

Crema di ceci 8

kikkererwten crème – knoflook – peperoncino – pane carasau
chickpea cream – garlic – peperoncino – pane carasau

Cicchetti con burro e alici (2st) 9

crostini – boter – Cantabrico ansjovis
crostini – butter – Cantabrico anchovies

Gamberi in saôr 9

gamba's in zoetzuur – ui – pijnboompitten – rozijnen
sweet and sour prawns – onions – pine nuts – raisins

Affettato del giorno 18

vleeswaren van de dag
cold cuts of the day

Pane e acqua € 3 pp

brood- en waterservice
bread and water service

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

Verdure

kleine gerechten, overal bij te bestellen
small dishes, to be ordered on the side

Insalata mista con parmigiano 8

gemengde slasoorten – parmezaanse kaas – balsamico azijn
variety of lettuces – parmesan cheese – balsamic vinegar

Legumi misti in umido 8

stoof van verschillende bonen en linzen – bruschetta
stew of different beans and lentils - bruschetta

Verdure in padella con mollica fritta 8

gebakken bladgroente – broodkruim
pan fried green vegetables – breadcrumb

Antipasti

Mozzarella di bufala con verdure di stagione 19

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

Insalata di radicchio e finocchio 21

salade van verschillende radicchio – gegrilde venkel – pecorino sardo – agrumi – pistache
salad of different radicchio – grilled fennel – pecorino sardo – agrumi – pistachio

Zuppetta di pesce con fregola 22

rode poon – inktvis – vongole – mosselen – fregola (Sardinijsse pasta)
red gurnard – squid – clams – mussels – fregola (Sardinian pasta)

Primi

- Ravioli di zucca** 22
ravioli met pompoen en amaretti – boter – salie
ravioli with pumpkin and amaretti – butter – sage
- Spaghetti cacio e pepe con carciofi** 25
Mancini pasta – pecorino – zwarte peper – artisjok
Mancini pasta – pecorino – black pepper – artichoke
- Paccheri alla genovese** 26
verse pasta – rundersucade – ui – gremolata
fresh pasta – blade steak – onion – gremolata

Secondi

- Grifola frondosa arrosto con fonduta** 27
eikhaas paddenstoel – fondue van Oudwijker fiore – polenta – spinazie
hen of the woods – fondue of Oudwijker fiore – polenta – spinach
- Salsiccia di pollo con cime di rapa** 31
kip-varkensworst – wilde broccoli – gedroogde tuinbonen – ansjovis – rode peper – knoflook
chicken and pork sausage – cime di rapa – dried fava beans – anchovies red pepper – lemon
- Costata di manzo per due** 105
ribstuk van rund (±600gr) – rucola – gefrituurde polenta – dragonolie – beenmerg
prime rib of beef (±600gr) – rocket – fried polenta – tarragon oil – bone marrow

Contorni

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

Dolci

- Babà al rum** **12**
cake gedrenkt in rum siroop – vanille slagroom – bloedsinaasappel
cake soaked in rum syrup – vanilla whipped cream – blood orange
- Pannacotta al caramello** **11**
vanille-roompudding – karamelsaus
vanilla cream pudding – caramel sauce
- Tartufo classico** **12**
truffel van vanille-en chocolade-ijs – praliné – chocolade saus – amaretto – slagroom
truffle of vanilla and chocolate ice cream – praline – chocolate sauce – amaretto – whipped cream
- Gelato fatto in casa** **4 per bol**
huisgemaakt room of sorbetijs
homemade ice cream or sorbet
- Formaggi** **18**
selectie van 3 kazen – vijgensalami – crackers
a selection of 3 cheeses – fig salami – crackers