

Caffè Toscanini

Antipasti

- Mozzarella di bufala con verdure di stagione** 17
buffelmozzarella – verschillende seizoensgroenten
buffalo mozzarella – a variety of seasonal vegetables
- Soppressata di polpo alla siciliana** 19
octopusterrine – selderij – wortel – paprika – olijf
octopus terrine – celery – carrot – bell pepper – olive
- Il tagliere del Toscanini** 20
huisgemaakte charcuterie – ingelegde groentes – grissini
home-made charcuterie – pickled vegetables – grissini

Primi

- Ravioli con patate e pecorino alla genovese** 19
ravioli gevuld met aardappel en pecorino – sperziebonen – basilicumpesto
ravioli filled with potato and pecorino – green beans – basil pesto
- Linguine con pesce bianco e bottarga** 20
pasta – witvis – courgette – gele tomaat – bottarga
pasta – white fish – zucchini – yellow tomato – bottarga
- Calamarata con ragù di salsiccia in bianco ed erbette** 19
pasta – varkensworst – witte wijn – venkelzaad – snijbiet
pasta – pork sausage – white wine – fennel seeds – Swiss chard

Secondi

- Melanzana viola arrosto** 20
geroosterde aubergine – fregola – tomaat – basilicum – ricotta salata
roasted eggplant – fregola – tomato – basil – ricotta salata
- Coniglio alla contadina** 26
konijnenbout – gefrituurde polenta – wortelcrème – olijf – salie
rabbit leg – fried polenta – carrots cream – olive – sage
- Tagliata di manzo con scalogno** 27
gesneden rundvlees – sjalot – rucola – Parmezaanse kaas
sliced beef – shallot – rucola – Parmesan cheese

Contorni

- Patate al forno / insalata mista / verdure cotte** 5
aardappeltjes uit de oven / gemengde salade / groenten van de dag
roast potatoes / mixed salad / vegetables of the day