

Caffè 40 anni Toscanini 2025

Stuzzichini

voor bij het aperitief
to go with the aperitivo

Olive marinate 7

gemarineerde olijven
marinated olives

Panelle di ceci fritti (4st) 9

gefrituurd kikkererwtendeeg met ingelegde tropea ui
chickpea fritters with tropea onion

Crostini con burro e alici (2st) 9

crostini met boter en ansjovis
crostini with butter and anchovies

Crostini con fegatini di pollo (2st) 9

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

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

Verdure

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

Insalata mista con parmigiano 7,5

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

Pastinaca in saôr 7,5

geroosterde pastinaak – zoetzure ui – rozijnen – pijnboompitten
roasted parsnip – sweet and sour onions – raisins – pine nuts

Barbabietole marinate 7,5

gemarineerde bietjes - citrusdressing
marinated beetroots - citrus dressing

Antipasti

Insalata di puntarelle 19

puntarelle – witlof – bloedsinaasappel – pistachenoten – pecorino – witte balsamico dressing
puntarelle – chicory – blood orange – pistache nuts – pecorino – white balsamic vinegar

Mozzarella di bufala con verdure di stagione 19

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

Lingua di vitello in padella 19

gebakken kalfstong – salsa verde – knolselderij – mimosa van gekookt ei
pan-fried veal tongue – salsa verde – celeriac – mimosa of boiled egg

Primi

- Ravioli ripieni di radicchio con noci** 22
ravioli met ricotta en radicchio – boter-balsamico saus – walnoten
ravioli with ricotta and radicchio – butter balsamic sauce - walnuts
- Spaghetti con cozze e bottarga** 24
Mancini pasta – mosselen – monniksbaard – bottarga
Mancini pasta – mussels – monks beard – bottarga
- Casarecce al ragù di salsiccia con broccolo fiolaro** 24
verse pasta – saus van varkens-venkelworst – broccoliblad - pecorino
fresh pasta – sauce with pork fennel sausage – broccoli leaf - pecorino

Secondi

- Involtini di verza con scamorza** 25
groene kool – paddenstoelen – kastanjes – gerookte kaas - linzen
green cabbage – mushrooms – chestnuts – smoked cheese – lentils
- Quaglia ripiena** 31
kwartel gevuld met kip en prosciutto – majoraan – spinazie
quail stuffed with chicken and prosciutto – marjoram – spinach
- Costata di manzo per due** 100
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/ *oven roasted potatoes*

Dolci

Babà al rhum con Chantilly 11

cake gedrenkt in rum siroop – vanille slagroom
cake soaked in rum syrup – vanilla whipped cream

Pannacotta al caramello 11

vanille-roompudding – karamelsaus
vanilla cream pudding – caramel sauce

Tartufo bianco 12

truffel van vanille- en gianduja-ijs – hazelnoot – macadamia – amaretto – slagroom – witte chocolade-espressosaus
truffle of vanilla and gianduja ice cream – hazelnut – macadamia – amaretto – whipped cream – white chocolate and espresso 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