

Caffè Toscanini

Stuzzichini

voor bij het aperitief
to go with the aperitif

Olive marinate 5

gemarineerde gemengde olijven
marinated mixed olives

Bruschetta pomodoro e basilico (2st) 6

geroosterd brood met tomaat, basilicum en knoflook
grilled bread with tomato, basil and garlic

Cicchetti con lingua di vitello, burro e rafano (2st) 8

Venetiaanse crostini met dun gesneden kalfstong, boter en mierikswortel
Venetian crostini with thinly sliced veal tongue, butter and horseradish

Patè di maiale 9

paté van varken – zilverui
pork paté – pickled onions

Prosciutto di San Daniele 15

rauwe ham uit San Daniele
cured San Daniele ham

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 side dishes, can be ordered on the side

Insalata di indivia belga con parmigiano 6

rucolasalade – witlof – Parmezaanse kaas
rocket salad – Belgian endive – Parmesan cheese

Cavolo nero con uva passa 6

palmkool – rozijnen – ricotta salata
Tuscan kale – raisins – ricotta salata

Zucca arrosto 6

geroosterde pompoen – pompoenpitten
roasted pumpkin – pumpkin seeds

Antipasti

Mozzarella di bufala con verdure di stagione 17

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

Insalata con fichi e caprino 17

salade – geitenkaas – vijgen – pecannoten – balsamico-azijn
salad – goat cheese – figs – pecan nuts – balsamic vinegar

Quaglia alla diavola con salmoriglio 19

kwartel van de houtskoolgril – citroen-oreganovinaigrette
chargrilled quail - lemon origano vinaigrette

Primi

- Ravioli ripieni di ricotta e spinaci** 20
ravioli gevuld met ricotta en spinazie – boter-saliesaus
ravioli filled with ricotta and spinach – butter sage sauce
- Linguine con pesce in bianco** 21
pasta Verrigni – vis – zeekraal – citroen – colatura
pasta Verrigni – fish – samphire – lemon – colatura
- Bigoli al sugo di coniglio** 20
verse pasta – konijn – olijven – dragon – Parmezaanse kaas
fresh pasta – rabbit – olives – tarragon – Parmesan cheese

Secondi

- Tortino di melanzane con scamorza e basilico** 20
aubergine – gerookte kaas – gekonfijte tomaat – basilicum
eggplant – smoked cheese – confit tomato – basil
- Copertina di vitello con borlotti** 27
gestoofde kalfssukade – borlotti bonen – bleekselderij – wortel
braised veal blade – borlotti beans – celery – carrots
- Tagliata di manzo con rucola e parmigiano** 29
gesneden rundvlees – rucola – Parmezaanse kaas – citroen –
gefrituurde polenta
sliced beef – rocket – parmesan cheese – lemon – fried polenta

Contorni

- Patate al forno** 5
aardappeltjes uit de oven / *oven roasted potatoes*

Dolci

Torta di limone

10

koekbodem – lemon curd – frambozen-aardbeiensorbet
shortbread – lemon curd – raspberry strawberry sorbet

Pannacotta al caramello

10

vanille-roompudding – karamelsaus
vanilla cream pot – caramel sauce

Tartufo

10

ijstruffel – praliné – amaretto – slagroom – chocoladesaus
ice cream truffle – praliné – amaretto – whipped cream – chocolate sauce

Gelato fatto in casa

3 per bol

huisgemaakt roomijs of sorbet
homemade ice cream or sorbet

Formaggi

15

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