





# Menù Ristorante


## Antipasti

-  **Caprese** 8.8€  
Buffel mozzarella, verse tomaat en basilicum
- Bresaola, rucola e grana** 8.8€  
Rund vleeswaren met rucola en parmezaanse kaas
- Bread** 5.5€  
Huisgemaakt vers brood van ons pizzadeeg geserveerd met evo olijfolie

## Pasta Ripiena

-  **Ravioli Formaggio di Capra e Noci** 15.8€  
Gevulde met geitenkaas, walnoten en verse ricotta met cherrytomatensaus
-  **Ravioli di Melanzane** 15.8€  
Gevulde met aubergine en verse ricotta met boter en salie crème
-  **Ravioli di Funghi e Tartufo** 18€  
Gevulde met verse ricotta, champignons, eekhoorntjesbrood, en truffel met boter creme en truffelsaus

## Pasta Tradizionale

- Tagliatelle alla Bolognese** 17€  
Met bolognesesaus (bevat varkensvlees)
- Spaghetti Neri del Marinaio** 17€  
Inktvis spaghetti met knoflook, chili, ansjovis en broodkruimels
- Spaghetti alla carbonara** 17€  
Guanciale, pecorino kaas, eigeel en zwarte peper (bevat varkensvlees)
-  **Penne alla puttanesca** 15.3€  
Met tomatensaus, olijven, kappertjes en knoflook (vegan)

# Menù Pizzeria

✓	<b>Marinara</b> San Marzano tomatensaus, knoflook en oregano	10€
✓	<b>Margherita</b> San Marzano tomatensaus, fiordilatte mozzarella en basilicum	11.5€
✓	<b>Calzone vegano</b> San Marzano tomatensaus, aubergine, courgette, spinazie, champignons en wortelen	16€
✓	<b>Deliplein</b> Fiordilatte mozzarella, champignons, rucola, parmezaanse kaas, walnoten en balsamico	16€
✓	<b>Vegetariana</b> San Marzano tomatensaus, fiordilatte, aubergine, courgette, cherrytomaten en spinazie	16€
✓	<b>Parmigiana</b> Marzano tomatensaus, fiordilatte mozzarella, aubergine en parmezaanse kaas	15€
✓	<b>4 Formaggi</b> San Marzano tomatensaus en 4 soorten kaas	16€
✓	<b>Bufala</b> Buffel mozzarella, fiordilatte mozzarella, cherry tomaten en basilicum	17€
	<b>Calzone</b> Fiordilatte mozzarella, pancetta, paprika, champignons en parmezaanse kaas	16.8€
	<b>Salsiccia e Friarielli</b> Fiordilatte mozzarella, italiaanse sausage, raapstelen en parmezaanse kaas	17.5€
	<b>Amatriciana</b> San Marzano tomatensaus, fiordilatte mozzarella, ui en pancetta	15.8€
	<b>Mattia</b> San Marzano tomatensaus, fiordilatte mozzarella, pancetta en gorgonzola kaas	16.3€
	<b>Regina</b> San Marzano tomatensaus, fiordilatte mozzarella, Parmaham, rucola en parmezaanse kaas	16.8€
	<b>Delicata</b> San Marzano tomatensaus, fiordilatte mozzarella, Parmaham, rucola en mascarpone kaas	16.8€

<b>Alpina</b>	<b>16.8€</b>
San Marzano tomatensaus, fiordilatte mozzarella, bresaola en taleggio kaas	
<b>Boscaiola</b>	<b>15.8€</b>
San Marzano tomatensaus, fiordilatte mozzarella, champignons, paprika en salami	
<b>Carbonara</b>	<b>15.8€</b>
Fiordilatte mozzarella, pancetta, ei, parmezaanse kaas en zwarte peper	
<b>Salame</b>	<b>15.3€</b>
San Marzano tomatensaus, fiordilatte mozzarella en salami	
<b>Tonno e Cipolla</b>	<b>15.3€</b>
San Marzano tomatensaus, fiordilatte mozzarella, tonijn en ui	
<b>Romana</b>	<b>16.3€</b>
San Marzano tomatensaus, knoflook, ansjovis, kappertjes en oregano	
<b>Oro Rosa</b>	<b>17.3€</b>
San Marzano tomatensaus, fiordilatte mozzarella, zalm, rucola en mascarpone kaas	

---

Our dough is at least 50 hours old and cook at 400°.

Don't be shocked if you see darker spots on the pizza: their presence confirms the high quality of the dough.