

FORNO

GET STARTED

Crostini – huisgemaakte crostini van eigen Italiaans brood met verschillende soorten beleg.
Prijs per person. 4,50

Vitello Tonato – dun kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes, parmezaan, kerstomaatjes en rucola . . . 11,50

Carpaccio – dun gesneden rundvlees met truffelmayonaise, kappertjes, parmezaan, kerstomaatjes en rucola . . . 11,50

FORNO plank – een mix van charcuterie, kaas en ingemaakte groenten (vanaf 2 personen) 6,00 pp

Vegan FORNO plank – geroosterde en ingemaakte groenten, olijven, geserveerd met hummus (vanaf 2 personen) 5,50 pp

Zuppa del momento – vertellen we je zo! 6,00

Burrata – met crostini en geroosterde perzik, aardbeien, basilicum en balsamic creme 8,50

SIDES

Insalata mista – gemengde sla met rode ui, tomaat, paprika en verse tomaatdressing 6,50

Extra brood – gewoon een beetje extra brood . . 3,00

Olijventapenade – met ons eigen Italiaanse brood 5,50

Frietjes – met mayo 3,50

WHAT'S COOKING

Rib Eye geserveerd met een formaggio/pancetta-aardappelpuree, baby-asperges en gekarameliseerde ui. 20,50

Linguine Vongole met witte wijn-glanceerde saus met dille, verse tomaat en parmezaan 17,00

Zeebaars met geroosterde & glanzende honingwortelen en een roomsaus met venkel en dragon. Geserveerd met frietjes 15,50

Tortellone di Zucca pasta gevuld met flespompoen, geserveerd met salieboter, geroosterde groenten en parmezaan 14,50

Melanzane – dunne laagjes kruidige aubergine, mozzarella, parmezaan en tomatensaus, gebakken in onze pizzaoven 15,50

Insalata di zucca – salade met geroosterde pompoen, een lekkere pittige tomaten-dressing en croutons klein / groot. 8,50 / 12,50

SWEET LIKE YOU

Panna Cotta met tonkabonen-infusie, zoute karamel en gepocheerde peren. 6,00

Tiramisu – traditioneel recept met amarena kers . . . 6,00

Nano – een bolletje vanille-ijs, smarties en slagroom in een hoorntje 4,50

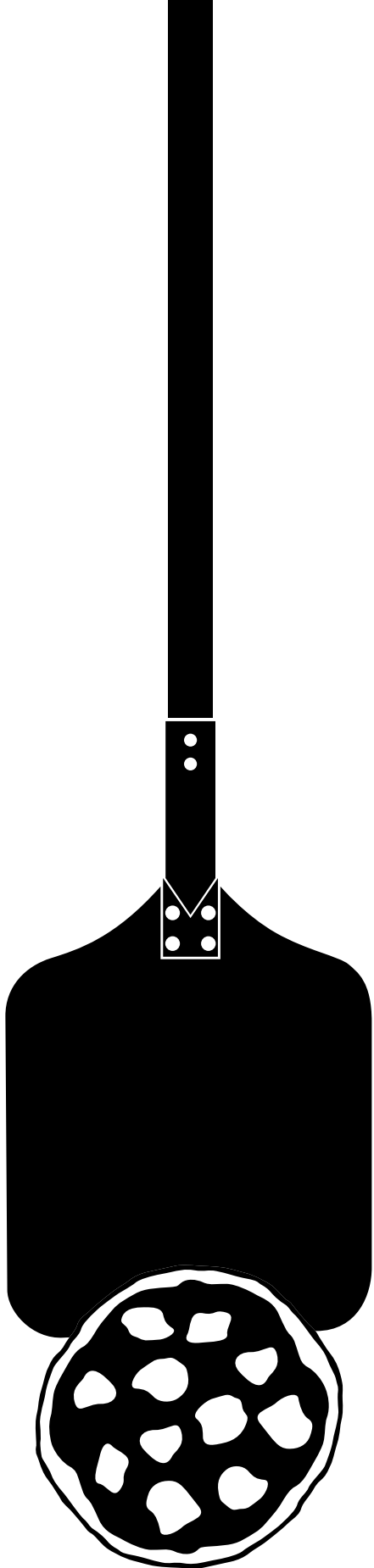
Scroppino – citroensorbet, vodka en spumante. . . 7,00

Affogato – 2 bolletjes vanille-ijs met een shot verse espresso erover. 4,50

Kaasplank – de lekkerste kazen, appelstroop . . . 10,00

Espresso Martini – Vodka, Kahlua, espresso 9,90

Fiorito Limoncello 5,00/45,00



PIZZA

Margherita – tomatensaus, mozzarella, buffelmozzarella, kerstomaatjes en basilicum. 10,50

Caprese – ricotta, buffelmozzarella, kerstomaatjes, basilicum en pesto 10,50

Salame Picante – tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, salami ventricina, kerstomaatjes, rode ui en rucola 13,50

Prosciutto Crudo – tomatensaus, mozzarella, parham, kerstomaatjes, parmezaan en rucola 14,50

Tartufo – uien-roomsaus, mozzarella, kort gebakken champignons, Tiroler spek, mascarpone-truffelcrème en rucola 15,50

Salsiccia – uien-roomsaus, buffelmozzarella, kerstomaatjes, venkel worst, parmezaan en rucola . 15,50

Puttanesca – tomatensaus, mozzarella, olijven, kappertjes, gemarineerde verse ansjovis en pittige knoflookolie 14,50

Verde – ricotta, buffelmozzarella, gemarineerde courgette & verse ansjovis, peterselie, basilicum en rucola 14,50

Carpaccio – tomatensaus, carpaccio, parmezaan, truffelmayo, kappertjes, rucola en tomaten 15,50

Quattro Formaggi – tomatensaus, mozzarella, parmezaan, gorgonzola en taleggio 14,50

Calzone – gevuld met zalm, ricotta, rode ui, kappertjes en pesto. 15,50

Pizza van de maand – vertellen we je zo! . 14,50

Al onze pizza's zijn ook als "pizzetta" verkrijgbaar.

WIJN

WIT:

Grillo – Antonio, Sicilie.

Levendige mineralige wijn met de smaak van perzik, citrus en gele bloemen. 3,90/19,50

“Quota 311” Verdicchio – Teatro del vino, Marche.

Uit wijngaarden op 311 meter boven zeeniveau komt deze heldere wijn met een frisse, fruitige smaak van appel en perzik 4,10/20,50

Sauvignon Blanc – Mateo Braidot, Friuli .

Mooie Sauvignon uit het oosten van Friuli. Héérlijke frisse, veelzijdige exotische witte wijn. 4,50/22,50

Pinot Grigio – La Jara, Veneto.

Frisse en levendige pinot grigio, met rijp fruit en bloemetjes in de neus 4,80/24,00

Grüner Veltliner – Eisacktaler, Alto Adige.

Vol, droog, zuiver en licht kruidig. Schone witte wijn met mooie zuren, exotische fruitigheid en een kruidige afdrank 6,50/32,50

Verdicchio “Bachero” – Pontemagno, Marche.

Aromatische, vrij rijke houtgerijpte Verdicchio, met genoeg frisheid om niet zwaar te zijn. 6,50/32,50

Elisena Chardonnay – Terra Fageto, Marche.

Een zeer bijzondere Chardonnay uit de Marken. De wijn heeft door een jaar houtrijping subtiele smaken van sinaasappel, gedroogde abrikozen en zelfs een beetje chocolade 8,50/42,50

BUBBELS:

Spumante – Borgo Antico, Marche

Fris en fruitig lekker om de avond mee te beginnen. 4,50/22,50

Prosecco DOCG brut – Paeanca, Conegliano Valdobbiadene.

Zeer elegante en biologische Prosecco 7,00/35,00

ROOD:

Montepulciano d’Abruzzo – Villa Grazia, Abruzzo.

Volle open fruitige smaak van kersen en aardbeien, met goede tannines en een zachte afdrank 4,10/20,50

Pinot Nero – Mateo Braidot, Friuli.

Robijnrode kleur met aroma’s van rood fruit zoals kersen en aardbeien. Het heeft een smaak van mooie specerijen en een delicate afdrank. 4,80/24,00

Esino Rosso Montepulciano, Merlot – Vigne di Leo, Marche.

Kersen geuren afgewisseld met een hint van balsamico. Vol maar toch zeer elegant. De wijn heeft ook wat rokerigs, ideaal bij gegrild vlees 5,00/25,00

Cortona Syrah – Capoverso, Toscane.

Een volle rode wijn met een frisse, krachtige afdrank. Klassiek in de zuren en tannines 6,60/33,00

Chianti Classico Sangiovese – Luiano, Toscane.

Fruitige chianti classico met een hint van pruimen en tabak. Klassiek, maar niet die zure 8,30/41,50

Valpolicella Ripasso – Corvina Rondinella Corvinone

le Ragose, Veneto.
Een ripasso van een van de beste Amarone makers uit een zeer oude wijngaard bij Abrizzano. Mooi klassiek en zeer elegant. 9,50/47,50

ROSE:

Pinot Grigio Blush – Matteo Braidot, Friuli.

Rosé van Pinot Grigio is een specialiteit van Friuli. Pinot Grigio geeft een licht zalmroze tot oranje kleur die stiekem ietsje wordt verfraaid met wat rode wijn. Niet zeggen, want het is gewoon lekker! 4,20/21,00

KOFFIE / THEE

Espresso	2,50 / 3,10
Americano	2,50 / 3,10
Cappuccino	2,80 / 3,60
Espresso macchiato	2,80 / 3,60
Cortado	2,80 / 3,60
Café latte	3,00
Flat white	3,30 / 4,80
+ soja-, haver-, amandelmelk	,60
+ extra shot	,60
Thee diverse smaken	2,90
Verse Muntthee	3,00
Verse Gemberthee	3,00
Chai Latte	3,50
Warme choco	3,00
+ slagroom	,60

FRIS

Coco-cola / Coca-cola zero	2,80
Fanta	2,80
Sprite	2,80
Chaudfontaine rood	2,80
Chaudfontaine blauw	2,80
Fuze tea sparkling	2,80
Fuze tea green	2,80
Bitterlemon	2,80
East Imperial Tonic	2,90
Ginger Beer	3,50
Ginger Ale	3,50
Rose Lemonade	3,50
Big Tom tomatensap	3,50
Appelsap Bio	2,90

SNACKS

Bitterballen – 6st	5,50
Kaasstengels – 6st	5,00
Olijven – mix van verschillende olijven	4,50
Extra brood – brood met olijvenolie	3,00

BIER

Tap bier:

Hertog Jan pilsner 5,1% 25cl	3,00
Hertog Jan pilsner 5,1% 45cl	5,80
Leffe blond 6,6%	4,40

Bier op fles:

Karmeliet trippel 8,4%	4,50
Leffe Bruin 6,5%	4,40
Leffe Blond 0,0%	4,40
Hertog Jan 0,0%	3,50
Cider Amsterdam brut 5,0%	4,60
Franziskaner Weissbier 5,0%	4,60
Birra Moretti 4,6%	4,40

Seizoensbier:

Lowlander Winter IPA 5%	5,00
Hertog Jan Bock 6.5%	4,40

MIXERS & COCKTAILS

6 O'Clock G&T - East Imperial Tonic	8,50
Mojito – Rum, verse munt, rietsuiker	10,00
Moscow Mule – Vodka, ginger beer	8,50
Dark 'n stormy – Botran 8 rum, ginger beer	8,50
Whiskey sour – Bourbon, eiwit, citroensap	11,00
Bloody Mary – Vodka, Big Tom	9,00
Espresso martini – Vodka, Kahlua, espresso	9,90

APERITIVO

Negroni – 6 O'Clock gin, Campari, Del Professore Vermouth	11,00
Mezcal-groni – 6 O'Clock, Del Professore Bitter, Espadin mezcal	12,00
Aperitivo Spritz – Del Professore Aperitivo, prosecco, bruiswater	7,50