

VOORGERECHTEN / STARTERS



Insalata mista

Gemengde salade met tomatendressing / *Mixed salad with tomato dressing* 6.50



Caprese Salade

Gemengde salade met kerstomaatjes, kappertjes, buffelmozzarella uit battipaglia Italië en groene kruidendressing / *Mixed salad with cherry tomatoes, capers, buffalo mozzarella from battipaglia, Italy and green herb dressing* 11.00



Burrata Salade

Gemengde salade met verschillende groenten, burrata, balsamicoreme en verse tomatendressing. / *Mixed salad with fresh, roasted and pickled vegetables, burrata, balsamic creme and zesty tomato dressing* 11.00

Spiering Salade

Gemengde salade met verschillende groenten, krokant gebakken spiering en verse tomatendressing. / *Mixed salad with fresh, roasted and pickled vegetables, crunchy fried smelt and zesty tomato dressing* 11.00

FORNO Plankje

Mix van charcuterie, kaas, ingelegde groenten, crostini en smeersels om te dippen. / *Mix of charcuterie, cheese, pickled vegetables, crostini and spreads* 6.00pp

vanaf 2 personen / *min 2 people*



Vegan FORNO Plankje

Mix van geroosterde en ingemaakte groenten, crostini geserveerd met smeersels om te dippen. / *Mix of roasted and pickled vegetables, crostini and spreads* 5.50pp

vanaf 2 personen / *min 2 people*

Carpaccio

Dungesneden rundvlees met truffelmayonaise, kappertjes, parmezaan, kerstomaatjes, pijnboompitjes en rucola. / *Thinly sliced beef with truffel mayonnaise, capers, parmesan, cherry tomatoes, pine nuts and rucola* 12.00

Vitello Tonato

Dungesneden kalfsvlees met tonijn-mayonaise, kappertjes, parmezaan, kerstomaatjes en rucola. / *Thinly sliced veal with tuna mayonnaise, capers, parmesan, cherry tomatoes and rucola* 12.00

HOOFDGERECHTEN / MAINS



Melanzane

Dunne laagjes kruidige aubergine, mozzarella, parmezaan en tomatensaus, gebakken in onze pizzaoven. / *Thin layers of aubergine, herbs, mozzarella, parmesan and tomato sauce. Baked in the pizza oven* 15.50

Lasagna

Rijkgevulde lasagna bolognese met ricotta, tomatensaus, mozzarella en parmezaan. Geserveerd met kleine, gemengde salade. / *Rich lasagna bolognese with ricotta, tomato sauce, mozzarella, parmesan and salad on the side* 16.50

Cavatelli

Huisgemaakte cavatelli (kleine semolina pastaschelpjes zonder ei) met gemengde zeevrucht en romige tomatensaus. / *Handmade cavatelli (semolina pasta shells without egg) with frutti di mare and creamy tomato sauce* 16.00

Roasted Chicken

Halve kip geroosterd in de pizzaoven geserveerd met salade en frietjes. / *A half chicken roasted in the pizza oven served with salad and fries* 18.00

Ribeye Steak

200g Ribeye steak geserveerd met gebakken champignons, salade en frietjes. / *200g Ribeye steak served with baked mushrooms, salad and fries* 20.00



Tortellone zucca

Vulling van pompoen-ricotta met paprika, salieboter en parmazaan. / *Pumpkin ricotta filling with peppers, sage butter and parmesan* 16.00



Tortellone Limone

Vulling van citroen-ricotta met groene asperges, romige tomatensaus en verse munt. / *Lemon ricotta filling with asparagus, creamy tomato sauce and fresh mint* 16.00

Raviolacci Prosciutto e Fichi

Vulling van prosciutto en vijgen met kerstomaatjes en romige dragon-witte-wijnsaus. / *Prosciutto and fig filling with cherry tomatoes and a creamy taragon white wine sauce* 16.00

PIZZA



Pizza margherita

Tomatensaus, mozzarella, buffelmozzarella, kerstomaatjes en basilicum. / *Tomato sauce, mozzarella, buffalo, cherry tomatoes and basil* 11.00



Pizza caprese

Ricotta, mozzarella, buffelmozzarella, kerstomaatjes, kappers, basilicum en kruidenolie. / *Ricotta, mozzarella, buffalo, cherry tomatoes, basil and herb oil* 11.00

Pizza salame picante

Tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, salame ventricina, rode ui en rucola. / *Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, salame ventricina, red onion and rucola* 14.00

Pizza prosciutto crudo

Tomatensaus, mozzarella, prosciutto, parmezaan en rucola. / *Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, parmesan and rucola* 15.00

Pizza tartufo

Uienroomsaus, champignons, mozzarella, tiroler spek, truffel-marscapone, parmezaan en rucola. / *Onion cream sauce, mushrooms, mozzarella, tiroler speck, truffel marscapone, parmesan and rucola* 15.50

Pizza puttanesca

Tomatensaus, mozzarella, olijven, kappertjes, rode ui, gemarineerde ansjovis en pittige knoflookolie. / *Tomato sauce, mozzarella, olives, capers, onions, marinated anchovies and spicy garlic oil* 14.50



Pizza verde

Ricotta, mozzarella, courgette, gemarineerde ansjovis, peterselie, basilicum, kruidenolie en rucola. / *Ricotta, mozzarella, courgette, marinated anchovies, parsley, basil, herb oil and rucola* 14.50

Pizza carpaccio

Tomatensaus, carpaccio, parmezaan, truffelmayonaise, kappertjes, rucola en pijnboompitjes. / *Tomato sauce, carpaccio, parmesan, truffel mayonnaise, capers, rucola and pine nuts* 16.00

Pizza salsiccia

Uienroomsaus, mozzarella, venkelworst, paprika, rode ui en parmezaan. / *Onion cream sauce, mozzarella, fennel sausage, peppers, onion and parmesan* 15.50

Pizza quattro formaggi

Tomatensaus, mozzarella, parmezaan, gorgonzola en taleggio. / *Tomato sauce, mozzarella, parmesan, gorgonzola and taleggio* 15.00

Calzone

Gevuld met zalm, ricotta, mozzarella, rode ui, kappertjes en kruiden. / *Filled with salmon, ricotta, mozzarella, red onion, capers and herbs* 16.00

NA / DESSERTS

Tiramisu

Lange vingers in espresso met fluweelzachte creme van mascarpone afgetopt met chocolade kruimels en een amarene kers. / *Espresso lady fingers with fluffy mascarpone cream topped with chocolate crumbles and amarene cherry* 6.00

Cheesecake

Witte chocolade cheesecake met limoen, verse munt en aardbei-topping. / *White chocolate cheesecake with lime and fresh mint and strawberry topping* 6.00

Nano

Een bolletje vanille-ijs, snoepjes en slagroom en een hoortje. / *A scoop of vanilla ice cream, candy, whipped cream in a cone, upside down* 4.50

Scroppino

Citroensorbet, vodka en spumante. / *Lemon sorbet, vodka and spumante* 7.00

Affogato

2 bolletjes vanille-ijs met een shot verse espresso. / *2 scoops of vanilla ice cream with a shot of espresso* 4.50

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, espresso. 9.90

Kaasplankje

Selectie van 4 wisselende kazen, appelstroop en crostini. / *Selection of 4 cheeses, apple syrup and crostini* 11.00

Fiorito Limoncello 5.00/45.00

SNACKS

Bitterballen

Huisgemaakte bitterballen van italiaanse venkelworst, geserveerd met mosterd. / *Handmade bitterballs filled with italian fennel sausage, served with mustard* 5.50

Kaastengels

Geserveerd met chilisaus. / *Served with chili sauce* 5.00

Brood met knoflook dip

Huisgemaakt brood uit de pizza oven. / *Homemade bread with garlic dip* 3.50

Gamba's met brood en knoflook dip

Gebakken gamba's. / *Sauteed gambas with bread and garlic dip* 6.50

Frietjes / Fries

Julien gesneden. / *Julien cut* 3.50

Vegan?

Vraag de bediening naar de opties! / *Please ask our staff about our options for you!*

KOFFIE, THEE / COFFEE, TEA

Espresso 2.50 / 3.10
Americano 2.50 / 3.10
Cappuccino 2.80 / 3.10
Espresso macchiato 2.80 / 3.10
Cortado 2.80 / 3.10
Café latte 3.00
Flat white 2.50 / 4.60
 soja-, haver-, extra shot / *soya, oatley, extra shot* .60

Thee diverse smaken / Tea various flavors 2.90
Verse Muntthee / Fresh mint tea 2.50 / 3.10
Verse Gemberthee / Fresh ginger tea 3.00
Chai Latte 3.50
Warme choco / Hot chocolate 3.00
 slagroom / *whipped cream* .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

BIER / BEER

Tap bier / Draught beer

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 / Bottled beer

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
Peroni 5,1% 4.00
Lowlander IPA 6% 5.00
Ijwit 6,5% 5.00

MIXERS & COCKTAILS

6 O’Clock G&T
 East Imperial Tonic 8.50

Mojito
 Rum, verse munt, rietsuiker / *rum, fresh mint, cane sugar* 10.00

Moscow Mule
 Vodka, ginger beer 8.50

Dark ‘n stormy
 Botran 8 rum, ginger beer 8.50

Whiskey sour
 Bourbon, eiwit, citroensap / *bourbon, egg white, lemon juice* 11.00

Bloody Mary
 Vodka, Big Tom 9.00

Espresso martini
 Vodka, Kahlua, espresso 9.90

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, spumante, bruiswater / *sparkling water* 7.50

WIJN / WINE

WIT / WHITE

Grillo – Antonio, Sicilie.
 Levendige mineralige wijn met de smaak van perzik, citrus en gele bloemen / *Lively minerals with peach aroma, citrus and meadow flowers* 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 / *From the vineyard located 311 meters above sea level comes this hearty wine with a fresh, fruity taste of peach and apple* 4.10 / 20.50

Sauvignon Blanc – Mateo Braidot, Friuli.
 Mooie Sauvignon uit het oosten van Friuli / *Beautiful Sauvignon from the east of Friuli. Invigorating freshness, multilayered exotic white wine* 4.50 / 22.50

Pinot Grigio – La Jara, Veneto.
 Frisse en levendige pinot grigio, met rijp fruit en bloemetjes in de neus / *Fresh and lively pinot grigio, with ripe fruit and a floral nose* 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 afdronk / *Full, dry, pure and lightly herbal. Clean with an enjoyable sour taste, exotic fruitiness and herbal finish* 6.50 / 32.50

Verdicchio “Bachero” – Pontemagno, Marche.
 Aromatische, vrij rijke houtgerijpte Verdicchio, met genoeg frisheid om niet zwaar te zijn / *Aromatic, rich body, wood ripened Verdicchio, with enough freshness to be not too heavy* 6.50 / 32.50

ROOD / RED

Montepulciano d’Abruzzo – Villa Grazia, Abruzzo.
 Volle fruitige smaak van kersen en aardbeien, met goede tannines en een zachte afdronk / *Fruity taste from cherries and strawberries, with good tannins and a soft finish* 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 afdronk / *Velvety red color with the aroma of red fruits such as cherries and strawberries. Has a spiced taste with a soft finish* 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 / *The scent of cherries mixed up with a hint of balsamico. Full but delicately elegant. The wine has a hint of smoke that pairs well with grilled meat* 5.00 / 25.00

Cortona Syrah – Capoveroso, Toscane.
 Een volle rode wijn met een frisse, krachtige afdronk. Klassiek in de zuren en tannines / *A full red wine with a fresh, strong finish. Tannins and sour notes appear in a classic manner* 6.60 / 33.00

Chianti Classico Sangiovese – Luiano, Toscane.
 Fruitige chianti classico met een hint van pruimen en tabak. Klassiek, maar niet die zure / *Fruity chianti classico with a hint of plum and tobacco. Classic yet not too sour* 8.30 / 41.50

Valpolicella Ripasso – Corvina Rondinella Corvinonele Ragose, Veneto.
 Een ripasso van een van de beste Amarone makers uit een zeer oude wijngaard bij Abrizzano. Mooi klassiek en zeer elegant / *A Ripasso from one of the best Amarone makers from a very old vineyard in Abrizzano. Beautifully classic and very 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! / *Rosé of Pinot Grigio is a speciality from Friuli. Pinot Grigio has a light salmon to orange rose color that secretly is embellished with a dash of red wine. Don’t tell anyone!* 4.20 / 21.00

BUBBELS

Spumante – Borgo Antico, Marche.
 Fris en fruitig lekker om de avond mee te beginnen / *Fresh and fruity, a good way to start your evening* 4.50 / 22.50

Prosecco DOCG brut – Paeanca, Conegliano Valdobbiadene.
 Zeer elegante en biologische Prosecco / *Organic, very elegant Prosecco* 7.00 / 35.00

