

VOORGERECHTEN / STARTERS



Insalata mista

Gemengde salade met ingelegde groenten en tomatendressing / *Mixed salad with pickled vegetables and zesty tomato dressing* 6.50



Caprese salade

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



Burrata salade

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



Barbabetola salade

Gemengde salade met verschillende groenten op een laagje van dungseden rodebiet met dragon-mosterdsaus / *Salad with mixed vegetables on a bed of thinly sliced beetroot with tarragon mustard sauce* 11.00

FORNO box

Mix van charcuterie, kaas, ingelegde groenten, crostini en smeersels / *Mix of charcuterie, cheese, pickled vegetables, crostini and spreads* 6.50pp

vanaf 2 personen / *min 2 people*



Vegan FORNO box

Mix van geroosterde en ingelegde groenten en crostini geserveerd met smeersels / *Mix of roasted and pickled vegetables, crostini and spreads* 6.00pp

vanaf 2 personen / *min 2 people*

Carpaccio salade

Dungseden rundvlees met truffelmayonaise, kappertjes, parmezaan, pijnboompitjes en rucola / *Thinly sliced beef with truffle mayonnaise, capers, parmesan, pine nuts and rucola* 12.00

Pastrami salade

Dungseden, lauwwarme pastrami met mierikswortel-cocktailsaus, sauerkraut, zoete rode uien en een klein beetje parmezaan. Echt een klein beetje / *Thinly sliced, warm pastrami with russian dressing, sauerkraut, sweet red onions and a little sprinkle of parmesan. Really, just a little sprinkle* 12.00

HOOFDGERECHTEN / MAINS



Forno's Melanzane

Dunne laagjes kruidige aubergine, mozzarella, parmezaan en tomatensaus, gebakken in onze pizzaoven. Geserveerd met een kleine salade / *Thin layers of aubergine, herbs, mozzarella, parmesan and tomato sauce, baked in the pizza oven. Served with salad on the side* 15.50

Lasagne cinghiale

Rijkgevulde lasagne met stoof van wild zwijn, tomatensaus, mozzarella en parmezaan. Geserveerd met een kleine salade / *Rich lasagne with wild boar stew, tomato sauce, mozzarella, parmesan and salad on the side* 16.50

Halve kip uit de pizzaoven

Halve kip geroosterd in de pizzaoven geserveerd met ratatouille en krieltjes / *Half chicken roasted in the pizza oven, served with ratatouille and baby potatoes* 19.00

Daghap

Ask the chef about today's dish / *Vraag aan de chef* 15.00

Cavatelli frutti di mare

Huisgemaakte cavatelli (kleine pastaschelpjes van semolina zonder ei) met frutti di mare en romige tomatensaus / *Handmade cavatelli (semolina pasta shells without egg) with frutti di mare and creamy tomato sauce* 17.00

Tortellone prosciutto

Vulling van prosciutto en ricotta met courgette en paprika in een saus van boter en ui / *Prosciutto, ricotta filled pasta with courgette and paprika in an onion butter sauce* 16.00

Linguine tartufo

Heerlijke linguine van Pastificio Carmiano uit Gragano, een pastamaker en regio bekend om de buitengewoon lekkere pastas. Geserveerd in truffel-eekhoortjesbroodroomsaus en met wat vers geschaafde zwarte truffel / *A delicious linguine made by Pastificio Carmiano from Gragano, a maker and region known for their exceptional pastas. Served with porcini cream sauce, chestnut mushrooms and topped with black truffle* 19.00

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, kappertjes, basilicum en kruidenolie / *Ricotta, mozzarella, buffalo, cherry tomatoes, capers, basil and herb oil* 12.00

Pizza salame picante

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

Pizza prosciutto crudo

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

Pizza tartufo

Uien-roomsaus, champignons, mozzarella, tiroler spek, truffelmascarpone, parmezaan en rucola / *Onion cream sauce, mushrooms, mozzarella, tirol speck, truffle mascarpone, 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, tuinbonen, broccoli, kappertjes, peterselie, basilicum, kruidenolie en rucola / *Ricotta, mozzarella, courgette, broad beans, broccoli, capers, parsley, basil, herb oil and rucola* 14.50

Pizza carpaccio

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

SNACKS

Bitterballen (6)

Oma Bob's kalfsvleesbitterballen, geserveerd met mosterd / *Oma Bob's veal-filled bitterballs, served with mustard* 6.50

Kaastengels (6)

Geserveerd met chilisaus / *Served with chili sauce* 6.00

Risottini (6)

Gefrituurde risottoballen gevuld met mozzarella en tomaat / *Deep fried risotto balls filled with mozzarella and tomato* 6.00



Pizza salsiccia

Tomatensaus, mozzarella, venkelworst, paprika, rode ui en parmezaan / *Tomatensaus, 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

Pizza gamberetti

Tomatensaus, mozzarella, buffelmozzarella, gamba's, pittige knoflookolie, peterselie en basilicum / *Tomato sauce, mozzarella, buffalo, prawns, spicy garlic oil, parsley and basil* 16.00

Calzone campagna

Calzone gevuld met boerenham, salame milano, mozzarella, rode ui, paprika, champignons, tomatensaus en kruiden / *Filled with farmers ham, salame milano, mozzarella, red onion, peppers, mushrooms, tomato sauce and herbs* 16.00

NA / DESSERTS

Tiramisu

Lange vingers in espresso met fluweelzachte crème van mascarpone afgetopt met chocoladekrumels en een amarenekers / *Espresso lady fingers with fluffy mascarpone cream topped with chocolate crumbles and an amarena cherry* 6.00

Cheesecake

Ask the chef / *Vraag aan de chef* 6.50

Sgroppino

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

Fiorito Limoncello 45.00

Gamberetti

In knoflookolie gebakken gamba's geserveerd met brood / *Gambas sauteed in garlic oil served with bread* 8.50

Focaccia met knoflookdip

Huisgemaakt brood uit de pizzaoven / *Homemade bread from the pizza oven with 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!*

BEVI!

KOFFIE, THEE / COFFEE, TEA

- Espresso** 2.50 / 3.10
Americano 2.50 / 3.10
Cappuccino 2.80 / 3.60
Espresso macchiato 2.80 / 3.60
Latte macchiato 3.00
Cortado 2.80 / 3.60
Café latte 3.00
Flat white 3.30 / 4.60
soja-, haver-, extra shot / *soya, oat, extra shot* .60
Thee diverse smaken / tea various flavors
japanse groene, earl grey, rooibos, verveine, jasmijn 2.90
Verse muntthee / fresh mint tea 3.00
Verse gemberthee / fresh ginger tea 3.00
Chai latte 3.50
Warme choco / hot chocolate 3.00
slagroom / *whipped cream* .60

FRIS / SOFT DRINKS

- Coco-cola / coca-cola zero** 2.80
Fanta 2.80
Fanta Casis 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
Distillers tonic 2.90
Fentimans ginger beer 3.50
Fentimans ginger ale 3.50
Fentimans Rose lemonade 3.50
Big tom tomatensap 3.50
Appelsap troebel 2.90

BIER / BEER

TAP BIER / DRAUGHT BEER

- Hertog Jan pilsner 5,1%** 25cl 3.00
Hertog Jan pilsner 5,1% 45cl 5.80
Lefte Blond 6,6% 25cl 4.90
Lefte Blond 6,6% 45cl 8.80

BIER OP FLES / BOTTLED BEER

- Karmeliet trippel 8,4%** 4.50
Lefte Bruin 6,5% 4.40
Texel Bock seizoensbier 7% 4.80
Cider Amsterdam brut 5,0% 4.60
Oedipus Mannenliefde 6,0% 5.00
Peroni 5,1% 4.00
Lowlander IPA 6% 5.00
Ijwit 6,5% 5.00
Franziskaner Weissbier 5% 4.60

NO & LOW ALCOHOL

- Lefte Blond 0,0%** 4.40
Peroni 0,0% 3.80
Peroni Lemon (Radler) 2,0% 3.80
Lowlander IPA 0,3% 4.50
Crodino Aperitivo 0,0% 3.50

MIXERS & COCKTAILS

- 6 O'clock G&T**
Distillers tonic 8.50
Hendrick's G&T
Distillers tonic, komkommer / *cucumber* 10.00
Crodino tonic 0,0%
Distillers tonic, Crodino 6.00
Paloma
Tequila "8", East Imperial grapefruit soda 10.00
Mojito
Rum, verse munt, rietsuiker / *rum, fresh mint, cane sugar* 10.00
Moscow mule
Vodka, ginger beer, limoen sap / *lime juice* 8.50
Dark 'n stormy
Botran 8 rum, ginger beer, limoen sap / *lime juice* 8.50
=> spicy rum it up for 1.50 extra
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 Ve
Mezcal-groni
6 O'Clock gin, Del Professore Bitter, Espac
Aperitivo spritz
Del Professore Aperitivo, spumante, bruiswa



WIJN / WINE

WIT / WHITE

"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~~ **13.30**

Sauvignon Blanc – Mateo Braidot, Friuli.
Mooie Sauvignon uit het oosten van Friuli / *Beautiful Sauvignon from the east of Friuli* ~~4.50 / 22.50~~ **14.60**

Pinot Grigio – Mateo Braidot, Friuli.
Een structuurvolle wijn, mondvlullend en vrij aromatisch. Met een licht fruitige geur van ananas, wat gebakken brood en acacia-bloemen / *A full-bodied wine, rich and aromatic. Has a light fruity smell of pineapple and acacia flowers, and baked bread* ~~4.90 / 24.00~~ **15.60**

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~~ **21.10**

Quinta da Alorna – Albariño, Portugal.
Complexe florale aroma's met perzik en abrikoos met duidelijk tonen van vanille, door de houtrijping. Perfecte balans van volle, rijke en rijpe smaken met frisse zuren / *Complex floral aromas of peach and apricot. Noticeable vanilla tones that come from the wood ripening. A perfect balance of full, rich and ripe flavors that remains fresh and sour* ~~44.50~~ **28.90**

ROOD / RED

Montepulciano d'Abruzzo – Villa Grazia, Abruzzo.
Volle fruitige smaak van kersen en aardbeien, met goede tannines en een zachte afdronk / *Fruity taste of cherries and strawberries, with good tannins and a soft finish* ~~4.10 / 20.50~~ **13.30**

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~~ **15.60**

Esino Rosso Montepulciano, Merlot – Vigne di Leo, Marche.
Kersengeuren 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~~ **16.25**

Nero D'avola Appassimento – Cantine Ermes, Quattro Quarti, Sicilië.
Siciliaanse wijn met intense en complexe paarse tonen. De geur is een mix van vers geplukt fruit, pruimen, kersen en vanille. Na het oogsten worden de druiven ongeveer 20 tot 30 dagen op natuurlijke wijze langzaam gedroogd "appassimento", waardoor het haar karakteristieke smaak krijgt / *Sicilian wine with intense and complex violet notes. The smell is a mix of freshly picked plums and cherries as well as vanilla. After harvesting, the grapes are slowly dried naturally for 20 to 30 days (appassimento) which is how this wine gets its character* ~~5.80 / 29.00~~ **18.85**

Cortona Syrah – Capoverso, 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~~ **21.45**

Valpolicella Ripasso – Corvina Rondinella Corvinonele Ragose, Veneto.
Een ripasso van een van de beste Amaronemakers uit een zeer oude wijngaard bij Abruzzano. Mooi klassiek en zeer elegant / *A Ripasso from one of the best Amarone makers from a very old vineyard in Abruzzano. Beautifully classic and very elegant* ~~9.50 / 47.50~~ **30.85**

ROSE

Pinot Grigio Blush – Matteo Braidot, Friuli.
Rosé van Pinot Grigio is een specialiteit van Friuli. Deze 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 rosé color that secretly is embellished with a dash of red wine. Don't tell anyone* ~~4.20 / 21.00~~ **13.65**

La Tour de L'Evêque Rosé – Provence.
Het parfum is bloemig, verijnd en de smaak is zacht, mollig echter zonder zoet. Een wijn met lengte en veel smaak echter niet overweldigend / *A floral aroma, refined and the taste is soft, round but not sweet. A wine with body and deep taste without being overwhelming* ~~29.50~~ **19.15**

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~~ **14.60**

Prosecco DOCG brut – Paeanca, Conegliano Valdobbiadene.
Zeer elegante en biologische Prosecco / *Organic, very elegant Prosecco* ~~7.00 / 35.00~~ **22.75**



FORNO