

Lunchmenu

Kapje van de chef

✓ ✓ ✓

Voorgerecht

Pasta van de dag

✓ ✓ ✓

Hoofdgerecht

Vlees of vis van de dag

✓ ✓ ✓

Koffie of thee

&

Mignardises

29,50

Entrate / voorgerechten

Roud

Antipasto Italiaanse vleeswaren , kaas, enz. ,.....	€ 14,50
Carpaccio di manzo Flinterdun gesneden filet pur met rucola & Parmezaan	€ 16,00
Carpaccio di polpo Dun gesneden octopusschijfjes met salade van venkel, kappertjes en olijven	€ 16,50
Carne cruda all'albese Met de hand gesneden tartaar van rundsvlees met een brunoise van parmigiano afgewerkt met verse seizoen truffel	€ 20,50

Warm

	VG	HG
Bruschetta rape e salsiccia Geroosterde lookbroodjes met raapstelen en artisanale worst	€ 14,50	
Parmigiana di melanzane Millefeuille van aubergine licht gegratineerd in de oven	€ 14,50	
Insalata gamberoni e burrata Gamba's gegrilde groenten en smeuïge mozzarella uit Puglia	€ 18,50	€ 26,50
Polpo scottato cipolla di Tropea e patate Gebakken Octopus zoete ui, aardappel en een crème van courgette	€ 18,50	€ 26,50
Carpaccio caldo Dun gesneden rundvlees lichtjes gebakken afgewerkt met een frisse rucola salade	€ 18,50	€ 26,50

Primi piatti / pasta's

Alle pasta soorten worden hier artisanaal bereid !!!

Gnocchi al ragu Huisbereide aardappelpasta met bolognese saus	€ 15,00	
Pasta Broccoli Huisbereide korte geribbelde pasta met verse broccoli, pancetta afgewerkt met broodkruim	€ 15,00	
Macharoni melugiana, sasizza e N'duja Korte geribbelde huisbereide pasta in een pittige tomatensaus met een verse artisanale worst , aubergine en N'duja worst(pittige smeuge worst uit Calabrië).	€ 16,50	
Mezzi rigatoni rape, saizza e mudica i pane Korte geribbelde huisbereide pasta met raapstelen, Italiaanse artisanale worst & kruidig broodkruim	€ 16,50	
Pasta alla Norma Geribbelde korte pasta met Pachino tomaatjes en aubergines afgewerkt met harde ricotta	€ 16,50	
Casarecce alla Calabrese Huisbereide pasta typisch uit Calabrië met N'duja en Ventricina worst in een pittige tomatensaus geserveerd in een parmigiano mandje	€ 16,50	
Spaghetti di Gragnano alle vongole Spaghetti uit Gragnano (gemeente in Napoli)met verse venusschelpen	€ 18,00	
Ravioli ricotta e spinaci Gevulde huisbereide pasta met spinazie en ricottakaas afgewerkt met tomaat & basilicumsaus	€ 18,50	
Bigoli vitello mugnoli pancetta & ricotta Huisbereide lange pasta typisch uit Veneto met een kalfsragout afgewerkt met Mugnoli "typische groenten uit zuid Italië broccoli achtig" pancetta en harde ricotta	€ 21,00	
Spaghetti alla chitarra allo scoglio Huisbereide vierkantige spaghetti met verse zeevruchten	€ 23,00	
	½ kreeft	Hele Kreeft
Fettuccine all'Astice Huisbereide lintpasta met verse kreeft en kerstomaatjes	€ 24,00	€ 39,00
Ravioli al tartufo burro e salvia Gevulde pasta met truffel in een botersaliesausje, afgewerkt met Parmezaanschilfers, notensla & verse seizoentruffel	€ 25,00	
Misto Pasta (min. 2 Personen) 3 pasta's naar keuze van de kaart uitgezonderd van Fettuccine all'Astice	€ 21,00	
Supplement voor de pasta Mista		
Ravioli al tartufo burro e salvia	€ 3,00	
Spaghetti alla chitarra allo scoglio	€ 2,50	

Vlees en Visgerechten

Vleesgerechten

Scaloppina alla Milanese	€ 21,00
Gepaneerd kalfslapje met aardappeltjes in de oven en salade	
Scaloppine Valdostana	€ 24,50
Gepaneerd kalfslapje met fontinakaas, Italiaanse grillhesp en tomatensaus, in de oven gegratineerd met Parmezaanse kaas, aardappeltjes in de oven en salade	
Trippa e patate	€ 23,00
Stoofpotje van pens en aardappelen in een pittige tomaten saus "Typisch specialiteit"	
Tagliata di manzo	€ 28,50
Gegrilde entrecote van Belgisch-Witblauwrund gesneden in reepjes vergezeld van Parmezaanschilders, notensla en half zongedroogde tomaten afgewerkt met vinaigrette op basis van oude balsamico azijn en olio extra vergine	
Ossobuco	€ 28,50
Zacht geaarde kalfsschenkel in een kruidige tomatensaus vergezeld van lintpasta	

Visgerechten

Vis van de dag vraag ernaar	Dagprijs
Grigliata di pesce misto (min 2p)	p/p € 37,50
Gegrilde visschotel min. 6 a 7 verschillende vis en schaaldiersoorten wat het marktaanbod bied voor echte visliefhebbers "een aanrader"	
Supplement gegrilde halve kreeft op de visschotel	€ 7 / 100 gram

Wij hopen tevens op uw begrip voor de bereidingstijd aangezien al onze gerechten à la minute worden bereid. Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met ovenaardappeltjes of pasta en aangepast garnituur

Gelieve er rekening mee te houden dat maximum 4 verschillende gerechten per tafel worden geserveerd dit om de kwaliteit van onze gerechten te kunnen garanderen alvast bedankt .

Wij hopen tevens op uw begrip voor de bereidingstijd aangezien al onze gerechten à la minute worden bereid.

Desserts

Sgroppino di anguria Lopende sorbet van watermeloen en prosecco	€ 8,00
Carpaccio di ananas e sorbetto al limoncello Flinterdun gesneden verse ananas geserveerd met limoncello sorbet afgewerkt met limoncello	€ 8,00
Tiramisu Italiaanse mascarpone taart	€ 8,00
Zabaglione al marsala min 2 p. Sabayon met zoete likeurwijn uit Sicilië en een bolletje mascarpone ijs	pp € 8,00
Semifreddo Huisgedraaid luchtig ijs met amandelen & amaretto afgewerkt met aardbeien	€ 8,00
Parfait alla Liquirizia Romige ijstaartje op basis van zoethout uit Calabrië afgewerkt met bosvruchten en crumble van cacao	€ 9,50
Soufflé al cioccolato Chocoladetaartje met een vanillesausje en mascarpone	€ 9,50