

## Afhaalmenu

Zie op onze website " kaart " ( menu.pdf )

### AL ONZE STARTERS

Verkrijgbaar aan 16 € (zie website)

Carpaccio Wagyu verse truffel 19 €  
Gegrilde kreeft BBQ (2 personen) 50 €

### FOOD PORN

Verkrijgbaar aan 16 € (Zie website)

### TAPAS

Verkrijgbaar aan 11 € (zie website)

Tapasmix (min.2pers.) 12 € p.p.  
La passeggiata Italiana ( min.2pers.) 12 € p.p.

### BRUSCHETTE

Verkrijgbaar aan 4 € per stuk (zie website)

### SLAATJES

Verkrijgbaar aan 16 € (zie website)

### HOUTOVEN PIZZA'S

**FOCACCIA** Origano, Rozemarijn, Look €9

**MARGHERITA ROYAL** Pomodoro, Mozzarella di buffala, Basilicum €12

**BIANCA** Room, Geitenkaas, Spek, Walnoten, Honing €13

**MANIZ** Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Gorgonzola, Spek, Gegrilde aubergine, Tomaatjes, Basilicum €15

**MARE** Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Zeevruchten €13

**PARMA** Pomodoro, Fior di latte mozzarella, prosciutto San Daniele €14

**SARDEGNA** Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Salame Sardo piccante €13

**PRIMAVERA** Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Seizoensgroenten €13

**CARPACCIO** Pomodoro, Fior di latte mozzarella, Wagyu, Rucola, Parmezaanschilfers, truffelolie €15

### PASTA'S

Verkrijgbaar aan 14 € (zie onze website)

**Spaghetti carbonara** Krokant gebakken spekblokjes van Alto Adige, ei, Parmezaanse kaas

**Spaghetti al pesto Genovese** Zelf gedraaid huisgemaakte pesto, spek, kerstomaatjes, pijnboompitten, basilicum

**Pennette all'amatriciana** Spek,ajuin, picante salami, tomatensaus

**Malloreddus alla Campidanese** Typisch Sardisch pasta recept, tomatensaus, verse worst, saffraan, pecorino kaas

**Spaghetti Farm** Hoevekipfilet, spek, champignons, cocosmelk, provinciale kruiden

**Pennette alla boscaiola** Spek, champignons, aubergines, courgette, tomatenroomsaus

**Papardelle al ragù di agnello** Pasta met lams-ragù op Sardijnse wijze

**Pennette 4 formaggi**, prosciutto cotto Met 4 kazen en hesp

## UIT DE ZEE

**Spaghetti al torchio, vongole veraci, pomodorini 16€** An het vork gedraaid spaghetti, venusschelpen, kerstomaatjes, lichtjes pikant  
**Spaghetti frutti di mare 16€** Met zeevruchten  
**Spaghetti alla Bottarga di muggine 16€** Gemalen eitjes van hardevis, specialiteit viskaviaar of GOUD van Sardinia  
**Pennette Black Tiger** Scampi, rucola, Gorgonzola  
**Linguine ai ricci di mare 24€** Sardijnse rept met zee-egel  
**Linguini Aragosta 60€** Pasta met kreeft  
**Risotto al nero di seppia 18€** Zwarte Risotto met inktvis, gambas, St.Jacobsvruchten  
**Pennette Tuna Mister** Verse tonijn, kappertjes, ansjovis, olijven, Italiaanse kruiden  
**Pennette alla Norvegese** Met zalm  
**Trofie alla Carlofortina** Typische Sardische pasta, tonijn, pesto  
**Ravioli ragù van scampi 16€** Gevulde pastakussentjes met pecorino kaas, ragù van scampi, bottarga di muggine  
**Spaghetti alla puttanesca** Met ansjovis, olijven en look  
**Paella Algherese (2 personen) (Een dag op voorhand bestellen) 45€** Typische Sardijnse recept met fregola Sarda  
**Pasta kreeft (2 personen) 60 €**

## VEGETARISCH PASTA

**Pennette arrabiata** Een pittige Romeinse pastaschotel, chilipeper, olijfolie, pikante salami, Parmezaanse kaas **Culurgiones, salsa pomodoro, basilico** Traditioneel pasta gerecht “ Ravioli “ van Ogliastra, een regio gelegen in Sardinie  
**Spaghetti aglio, olio e peperoncino** Pasta met knoflook, kerstomaatjes, olijfolie, chilipeper, pikante salami, Parmezaanse kaas  
**Spaghetti alla Marinara** Met tomatensaus en origano  
**Risotto alla Milanese** Met saffraan en pecorino kaas  
**Spaghetti al tartufo fresco di stagione 24 €** Met truffel  
**Trofie alla Sicula** Typische Siciliaanse recept met ratatouille van aubergine  
**Linguini Carbonara** Quorn/Courgette/Parmezaanse kaas/Ei  
**Culurgiones d’Ogliastra** Gevulde pastakussentjes met ricotta kaas/tomatensaus/ pecorino

## PASTA AL FORNO

**Cannelloni della nonna VEGGY** Zacht Italiaanse kaas “ Ricotta “, spinazie, bechamelsaus, salsa pomodoro  
**Pennette alla Ciociara gratinate in forno VEGGY** Met verse tomaat, oregano, basilicum, look, pecorinokaas, mozzarella gegratineerd in de oven

## DESSERT

Verkrijgbaar aan 6 € (zie onze website)

Tiramisù – Appeltaart – Moelleaux van chocolade – Panna cotta – Sebadas  
Tagliere del Pecoraro 10 €

## HOOFDGERECHTEN

### VLEESGERECHTEN

Verkrijgbaar aan 22€ (zie onze website)

**Scaloppina di Quorn alla Parmigiana 18€** Escalope van quornfilet/Aubergine/Tomatensaus/Mozzarella **VEGGY**  
**Steak Rossini 29€** Cognacsaus/Foie-gras/Witloof/Brioche  
**Agnello in umido alla Sarda OF Gegrilde 26€**  
Zacht gegaarde lamskroon in een ovenschaal met witte wijn Nuragus di Cagliari afgewerkt in een fijne citroensmaak  
**La Fiorentina di costata Chianina Dry-aged (2 personen) 68€**  
OP de BBQ sublieme en heel mager Toscaanse cote à l’os  
**Picanha Wagyu OP de BBQ 32€**

## VISGERECHTEN

Verkrijgbaar aan 22€ (zie onze website)

### **Spigola alla Vernaccia of in Zoutkorst 29€**

Zeebaars in zijn geheel in de oven gebakken met zuiderse aroma's in een Vernaccia wijnsaus

**Volledige Kreeft OP de BBQ 50€** Huisgemaakte kruidenboter

## SUGGESTIE'S

**Asperges soep 6 €**

**Pasta gerookte zalm, asperges 16 €**

**Asperges en gerookte zalm 15 €**

**Pizza asperges 14 €**

**Asperges in purgatorio 14 €**

**Scaloppina Asperges, Parmaham 22 €**