

Benvenuto!

Because we believe in sustainability and unburdening, we offer menus.
We cook with only Italian and local products. What can you expect from us?
The dishes below give an impression of what we will serve in the coming weeks.

4-COURSES MENU PRIMAVERA € 59,50

Antipasti

Polpo alla Griglia con Crema di Ceci e Pomodorini Confit.

Gegrillde octopus tentakels geserveerd op kikkererwtencrème, verzegeld door geconfijte tomaatjes.

Grilled octopus tentacles served on chickpea puree, sealed by candied tomatoes.

Carpaccio di Chioggia con Robiola e Noci

Dunne plakjes Chioggia biet harmonieus gerangschikt met romige geitenkaas uit Piemonte en knapperige noten, op smaak gebracht met een lichte vinaigrette.

Thin slices of Chioggia beet harmoniously arranged with creamy goat cheese from Piedmont and crunchy nuts, flavored with a light vinaigrette.

Flan di Cipolle con Crema di Piselli e Capocollo

Een delicate flan op basis van ui, geserveerd met een fluweelzachte erwtencrème en verrijkt met plakjes knapperige capocollo.

A delicate onion-based flan, served with a velvety pea cream and enriched with slices of crispy capocollo.

Caponata Siciliana

Een Siciliaanse klassieker met aubergines, tomaten, olijven, kappertjes en bleekselderij, langzaam gekookt in een zoetzure saus, geserveerd als koud voorgerecht vol met mediterrane smaken.

A Sicilian classic with aubergines, tomatoes, olives, capers and celery, slowly cooked in a sweet and sour sauce, served as a cold starter full of Mediterranean flavours.

Primi

Linguine al limone di Amalfi e acciughe di Cetara

Linguine pasta met sappige Amalfi citroenen en verfijnde Cetara ansjovis voor een verfrissend en hartig gerecht, waar citrus en umami samenkomen.

Linguine pasta with juicy Amalfi lemons and refined Cetara anchovies for a refreshing and savory dish, where citrus and umami come together.

Tagliatelle del cortile

Tagliatelle van de boerderij met witte ragu van konijn, eend en kip.

Een heerlijke combinatie van malse vleessoorten in een verfijnde saus voor een authentieke smaakervaring.

Tagliatelle from the farm with white ragu of rabbit, duck and chicken.

A delicious combination of tender meats in a refined sauce for one authentic taste experience.

Ravioli vegetariani con burro, salvia e timo

Ravioli gevuld met ricotta en spinazie of met paddenstoelen en truffel, geserveerd met een botersaus en verrijkt met aroma's van tijm en salie.

Ravioli filled with ricotta and spinach or with mushrooms and truffle, served with a butter sauce and enriched with aromas of thyme and sage.

Secondi

Agnello alla Pastora

Lamsschenkel bereid op herderswijze, langzaam gekookt tot malsheid. Vergezeld door een mix van mediterrane smaken, aromatische kruiden en specerijen.

Geserveerd met aardappel puree met rozemarijn.

Lamb shank prepared shepherd's style, slowly cooked until tender. Accompanied by a blend of Mediterranean flavors, aromatic herbs and spices.

Served with potato puree with rosemary.

Trancio di spada in padella

Een sappige zwaardvisfilet, zachtjes bereid en geserveerd met een romige groentepuree en snijbiet. Een combinatie van zeevruchten en de frisheid van de groenten voor een gebalanceerd en smaakvol gerecht.

A juicy swordfish fillet, gently prepared and served with a creamy vegetable puree and chard.

A combination of seafood and the freshness of the vegetables for a balanced and tasty dish.

Polpette fritte al sugo

Vegetarische balletjes bereid met groenten, geserveerd met een heerlijke tomatensaus.

Een smaakvol en smakelijk alternatief voor de traditionele gehaktballetjes.

Vegetarian meatballs prepared with vegetables, served with a delicious tomato sauce.

A tasty and tasty alternative to traditional meatballs.

Formaggio e dolci

Formaggi

Een assortiment kazen afkomstig uit verschillende Italiaanse regio's, elk met hun unieke kenmerken. Van de zachte en romige kazen uit het noorden tot de gerijpte en robuuste kazen uit het midden en zuiden, biedt deze selectie een reis door de rijke diversiteit van Italiaanse kazen. Geserveerd met smaakvolle compotes en honing voor een authentieke ervaring.

A range of cheeses from different Italian regions, each with their unique characteristics. From the soft and creamy cheeses of the north to the mature and robust cheeses of the center and south, this selection offers a journey through the rich diversity of Italian cheeses. Served with tasty compotes and honey for an authentic experience.

Tiramisu

De beste ingrediënten voor onze klassieke tiramisù. Lagen van in koffie gedrenkte lange vingers, afgewisseld met de beste mascarpone en eieren, en bestrooid met bittere cacao.

The best ingredients for our classic tiramisù. Layers of coffee-soaked ladyfingers, alternated with the best mascarpone and eggs, and sprinkled with bitter cocoa.

Torta Caprese

De Torta Caprese is een heerlijk traditioneel gebak van het eiland Capri. Gemaakt met fijngehakte amandelen, pure chocolade, suiker en eieren, is deze taart zonder bloem. Het resultaat is een vochtig en rijk dessert, met een knapperige korst aan de buitenkant en een zachte chocoladekern. Een glutenvrije lekkernij voor de echte liefhebbers van chocolade en amandelen.

The Torta Caprese is a delicious traditional pastry from the island of Capri. Made with chopped almonds, dark chocolate, sugar and eggs, this cake is flourless. The result is a moist and rich dessert, with a crispy crust on the outside and a soft chocolate center. A gluten-free delicacy for real chocolate and almond lovers.



info@casalinga.nl