

Weekly Menu May 13th - 17th 2025

Caponata alla siciliana

Eggplant, capers, olives in a sweet & sour glaze

Aubergine, kappertjes, olijven en zoetzure saus

Panzanella primaverile e burrata

Crunchy bread, wild asparagus, fava beans & peas and burrata

Knapperig brood, wilde asperges, tuinbonen en erwtjes en burrata

Insalata di riso venere e frutti di mare

Zeevruchtensalade met garnalen, inktvis, octopus en zwarte Venere rijst

Seafood salad with prawns, squid, octopus, and black Venere rice

Fettuccine al ragù di polpo

Braised octopus with tomato & Southern herbs

Gestoofde octopus met tomaat en Zuid-Italiaanse kruiden

Pappardelle con salsiccia di cinta senese

Rich sausage from heritage Cinta Senese pigs

Rijke worst van Cinta Senese-varkens

Tortelloni alle fave, doppio burro e salvia

Tortelloni met tuinbonen, boter en salie

Tortelloni with fava beans, butter, and sage

Bavette USA con salsa verde, patate al forno e cime di rapa

Flank steak, Italian salsa verde, roasted potatoes & turnip greens

Bavette steak, groene kruidensaus, geroosterde aardappels & raapstelen

Pesce spada alla mediterranea

Swordfish with cherry tomatoes, zucchini olives & oregano

Zwaardvis met kerstomaatjes, courgettes, olijven en oregano

Zucca e carciofi alla Romana

Artichokes and Pumpkin Roman-Style with Olives and Capers

Artisjokken en Pompoen op Romeinse Wijze met Olijven en Kappertjes

Tiramisù classico

Timeless classic with mascarpone & espresso

Tijdloze klassieker met mascarpone & espresso

Tiramisù al pistacchio

Creamy pistachio twist on the classic

Romige pistache-variant op de klassieker