

Weekly Menu June 11th - 14th 2025

Caponata alla siciliana

Eggplant, capers, olives in a sweet & sour glaze
Aubergine, kappertjes, olijven in een zoetzure dressing

Zabajone al pomodoro con mozzarella di bufala, alici e pane carasau

Tomato zabaglione with buffalo mozzarella, anchovies and carasau bread
Tomatensabajon met buffelmozzarella, ansjovis en carasau-brood

Suppli' tradizionale alla mozzarella

Traditional Roman rice croquette with mozzarella
Traditionele Romeinse rijstkroket met ragù en mozzarella

Pasta mista napoletana con puttanesca di pesce azzurro

Neapolitan mixed pasta with mediterranean fish in puttanesca sauce
Napolitaanse gemengde pasta met puttanesca van vis uit de middellandse zee

Pappardelle con salsiccia di cinta senese

Wide ribbon pasta with rich sausage from heritage Cinta Senese pigs
Brede lintpasta met rijke worst van Cinta Senese-varkens

Tortelloni alle fave, doppio burro e salvia

Tortelloni with fava beans, double butter, and sage
Tortelloni met tuinbonen, dubbele boter en salie

Bavette con salsa verde e asparagi verdi

American bavette steak with salsa verde and green asparagus
Amerikaanse bavette met salsa verde en groene asperges

Filetto di merluzzo, zucca e salsina calabrese

Cod fillet with pumpkin and spicy Calabrian sauce
Kabeljaunfilet met pompoen en pittige Calabrese saus

Zucchini bianca arrostita alla scapece

Roasted white courgette in a minty vinegar marinade
Geroosterde witte courgette in munt-azijnmarinade (scapece)

Tiramisù classico

Timeless classic with mascarpone and espresso
Tijdloze klassieker met mascarpone en espresso