

Weekly Menu July 2nd - 5th 2025

STARTERS

Burrata pugliese, pesche grigliate e pane carasau croccante

Apulian burrata, grilled peaches and crispy carasau bread

Apulische burrata, gegrilde perziken en knapperig carasaubrood

Vitello tonnato classico

Classic vitello tonnato

Klassieke vitello tonnato

Caponata siciliana

Sicilian caponata

Siciliaanse caponata

PRIMI

Spaghetti alla chitarra con salsa puttanesca e sgombro fresco

Spaghetti alla chitarra with puttanesca sauce and fresh mackerel

Spaghetti alla chitarra met puttanescasaus en verse makreel

Tagliatelle con pecorino, fave fresche e guanciale croccante

Tagliatelle with pecorino cheese, fresh broad beans and crispy bacon

Tagliatelle met pecorinokaas, verse tuinbonen en knapperig spek

Tortelloni vegetariani con salsa al doppio burro

Vegetarian tortelloni with double butter sauce

Vegetarische tortelloni met dubbele botersaus

SECONDI

Spalla di agnello al BBQ, cipolle in agrodolce e cicoriotta ripassata

BBQ lamb shoulder, sweet and sour onions and sautéed chicory

BBQ lamsbout, zoetzure uien en gebakken witlof

Calamaro ripieno con crema di piselli freschi

Stuffed squid with fresh pea cream

Gevulde inktvis met verse erwtenroom

Cavolo a punta alla brace con crema al Parmigiano

Grilled pointed cabbage with parmesan cream

Gegrilde spitskool met parmezaanse room

DESSERT

Tiramisù della casa

Homemade tiramisu

Zelfgemaakte tiramisu

Coppa di frutta di stagione al Maraschino

Seasonal fruit cup with Maraschino

Seizoensfruitbeker met Maraschino