

Weekly Menu July 9th - 12th 2025

STARTERS

Mozzarella di bufala, pesche grigliate e pane carasau croccante

Buffalo mozzarella, grilled peaches and crispy carasau bread

Buffelmozzarella, gegrilde perziken en knapperig carasanbrood

Vitello tonnato classico

Classic vitello tonnato

Klassieke vitello tonnato

Caponata siciliana

Sicilian caponata

Siciliaanse caponata

PRIMI

Spaghetti alla chitarra con sugo alla Luciana e limone fermentato

Spaghetti alla chitarra with Luciana sauce and fermented lemon

Spaghetti alla chitarra met Luciana-saus en gefermenteerde citroen

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 al doppio burro e salvia

Vegetarian tortelloni with double butter and sage

Vegetarische tortelloni met dubbele boter en salie

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 allo spiedo laccato al balsamico con crema al Parmigiano

Skewered pointed cabbage lacquered in balsamic with parmesan cream

Spiesjes van spitskool gelakt in balsamico-azijn met parmezaanse room

DESSERT

Tiramisù della casa

Homemade tiramisu

Zelfgemaakte tiramisu

Coppa di frutta di stagione con gelato alla vaniglia e Maraschino

Seasonal fruit cup with vanilla ice cream and Maraschino

Seizoensfruitbeker met vanille-ijs en maraschino