

SURPRISE-MENU

Besides our à la carte menu, our kitchen brigade serves a fixed menu with daily changing ingredients. Please find below the various options and prices:

THREE COURSE MENU

€39

FOUR COURSE MENU

€44

FIVE COURSE MENU

€49

Met beschikking over de juiste ingrediënten vervullen wij graag al uw wensen / *With the right ingredients in stock, we would love to fulfill your every wish*

Indien gewenst beschikken wij over een allergenen kaart /
If needed we can provide a list of allergens



Vegetarische gerechten / *Suitable for vegetarians*



AMSTERDAM • DEN HAAG

— MENU PRANZO —

LUNCH MENU €20

2 courses

Antipasti or salad or pasta

Truffle Supplement +€4

&

Dessert

&

Your choice of coffee or tea

Daily from 12:00 till 16:00

— MENU BAMBINI —

CHILDREN MENU €10

Spaghetti Bolognese

Or

Spaghetti Pomodoro

&

Gelato

Daily from 12:00 till 16:00

— APERITIVO —

APERITIVO €10

Enjoy delicious bits free of
charge with first round of drinks!

Inc.

Cocktails, Spritz, Gin&Tonics

Daily from 16:00 till 18:00

— ANTIPASTI —

--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY ---

TAGLIERI IMPERO €16

Combinatie van diverse Italiaanse vleeswaren, buffel mozzarella, carpaccio, vitello tonnato, olijven en kazen
Grand selection of Italian cured meats, buffalo mozzarella, carpaccio, vitello tonnato, olives and cheeses

BURRATA E SAN DANIELE - €16

Combinatie van Burrata, cherry tomaat en San Daniele ham /
Combination of Burrata, cherry tomatoes served and San Daniele ham



CAPRESE - €14

Mozzarella di Buffalo en tomaat /
Mozzarella di Buffalo and tomatoes

BRESAOLA - €14

Combinatie van artisjokken, citroen, parmazaan en dungseden
Bresaola / Combination of Artichokes, lemon, parmesan and thinly sliced Bresaola

VITELLO TONNATO - €15

Dungseden kalfsvlees met een tonijnsaus en kappertjes /
Thin sliced veal with a tuna sauce and capers

CARPACCIO CIPRIANI - €15

Carpaccio van ossenhaas met Parmigiano Reggiano, pijnboompitten, rucola en 'Virgin' olijfolie / *Carpaccio of beef tenderloin served with scales of Parmigiano, pine nuts, fresh rocket and 'Virgin' olive oil*



ZUPPA DI POMEDORO - €9

Traditionele cremige tomatensoep /
Traditional tomato soup



PARMIGIANA DI MELENZANE - €15

Lasagne van aubergine, tomatensaus mozzarella en parmigiano uit de oven / *Oven bake of eggplant, tomato sauce, mozzarella and parmigiano*

— INSALATE —

GAMBERONI & AVOCADO - €15

Salade met gepelde garnalen, avocado en semi-gedroogde cherrytomaatjes / *Salad with large prawns, avocado and semi-dried cherry tomatoes*



INSALATA ZUCCHINE e MENTA- €13

Salade met gemarineerde courgette, Parmigiano, pijnboompitten, verse munt en sinaasappel / *Salad with marinated zucchini, Parmigiano, pine nuts, fresh mint and orange*



NOCI, CAPRINO & PERE - €14

Salade met walnoten, geitenkaas en peer / *Salad with walnuts, goat cheese and pear*

PASTE

SPAGHETTI VONGOLE - €17

Met verse Venusschelpen / *With fresh Venus shells*



--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY ---

TAGLIOLINI AL PARMIGIANO - €16

Verse tagliolini pasta met boter en salie geserveerd
in de grote Parmezaanse kaas (met verse truffel €4) / *Fresh tagliolini
pasta with butter and sage served in the big Parmesan cheese
(with fresh truffle €4)*

PACCHERI AMATRICIANA - €16

Geserveerd met guanciale en tomatensaus / *Served with guanciale and
tomato sauce*

FARFALLE VERDI AL SALMONE-€16

Huisgemaakte farfalle pasta met zalm en gedroogde cherrytomaten
Homemade farfalle pasta with salmon and dry cherry tomatoes



RAVIOLI GORGONZOLA - €15

Huisgemaakte ricotta en spinazie ravioli met gorgonzola saus en walnoten
*/ Homemade ricotta and spinach ravioli with gorgonzola sauce and
walnuts*

GNOCCHI AL RAGÚ - €16

Huisgemaakte kussentjes van aardappeldeeg
in een zachte saus van tomaat en rundvlees / *Home made
dumplings of potato in a delicate sauce of ground beef, tomatoes
and basil*

RISOTTO FRUTTI DI MARE - €19

Risotto met gamba's, mosselen en vongole / *Risotto with shrimps, mussels
and vongole*

CARNE

TAGLIATA DI MANZO - €23

Gegrilde rib-eye (dry-aged) met rucola en geschaafde Parmigiano
*/ Grilled rib-eye (dry-aged) with rucola and scales
of Parmigiano*

STRACCETTI DI FILETTO AI FUNGHI - €24

Gebakken ossenhaasreepjes met wilde bospaddenstoelen /
Pan-seared strips of tenderloin steak with wild mushrooms

--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY ---

SALTIMBOCCA - €22

Gebakken kalfsvlees met Parmaham en Salie / *Baked veal
scallops with Parma ham and sage*

FILETTO PEPE VERDE - €27

Gebakken ossenhaas in een zachte groene pepersaus
/ Pan-seared tenderloin steak with green pepper sauce

— PESCE —

ZUPPA DI PESCE - €23

Traditionele Toscaanse vissoep met verse schelpdieren, garnalen en vis van de dag / *Traditional Tuscan soup with fresh shellfish, prawns and the fish of the day*

--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY ---

BRANZINO AL SALE - €26

Zeebaars in een korst van zeezout / *Sea bass in a salt crust*

PESCE DEL GIORNO - €24

Vangst van de dag /
Catch of the day

GAMBERONI AL BRANDY - €24

Gebakken grote garnalen bereid met knoflook en cherrytomaatjes /
Baked kingsize prawns prepared with garlic, and cherry tomatoes

— DESSERT —

PANNA COTTA - €9

Huisgemaakte panna cotta / *Homemade panna cotta*

SGROPPINO - €10

Spoom met Prosecco en Limoncello en wodka / *Spoom with Prosecco and vodka or Limoncello*

TARTUFO AFFOGATO - €9

Chocolade truffelijs geserveerd in een laag koffie / *Chocolate truffle ice cream served in a layer of coffee*

--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY ---

TIRAMISU CLASSICO - €9

Huisgemaakte 'savoardi' taart / *Homemade 'savoardi' cake*

TORTINO DI CIOCCOLATO - €9

Chocolate lava cake / *Molten Chocolate cake*

SELEZIONE DI FORMAGGI - €9

Een selectie van typische Italiaanse kazen / *A selection of our finest Italian cheeses*



