

## 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

€45

-----

### FOUR COURSE MENU

€50

-----

### FIVE COURSE MENU

€55

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 €21**

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 €18**

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 - €16.5**

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



### **CAPRESE - €15**

Mozzarella di Buffalo en tomaat /  
*Mozzarella di Buffalo and tomatoe*

### **BRESAOLA - €15**

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

### **VITELLO TONNATO - €16**

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

### **CARPACCIO CIPRIANI - €16**

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 - €10**

Traditionele cremige tomatensoep /  
*Traditional tomato soup*



### **PARMIGIANA DI MELANZANE - €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 cherytomaatjes / *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 - €17,5

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 - €16

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 - €20

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

## CARNE

### TAGLIATA DI MANZO - €25

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

--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY ---

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - €23

Gebakken kalfsvlees met Parmaham en Salie in een witte wijn saus /  
*Baked veal scallops with Parma ham and sage in a white wine sauce*

### FILETTO AL TALEGGIO - €28

Gebakken ossenhaas in een zachte Taleggio saus en verse truffels  
/ *Pan-seared tenderloin steak with Taleggio sauce and fresh truffles*

## — PESCE —

### ZUPPA DI PESCE - €24

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 - €28

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

### PESCE DEL GIORNO - €24

Vangst van de dag /  
*Chatch of the day*

### GAMBERONI AL BRANDY - €25

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

--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY ---

### TIRAMISU CLASSICO - €9

Huisgemaakte 'savoiardi' taart / *Homemade 'savoiardi' cake*

### TORTINO DI CIOCCOLATO - €9

Chocolade lava cake / *Molten Chocolate cake*

### SELEZIONE DI FORMAGGI - €10

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



