

SURPRISE-MENU

Besides our à la carte menu, our kitchen staff 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 will fulfill your wishes*

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 €28

2 courses

Antipasti or salad or pasta

Truffle Supplement +€5

&

Dessert

&

Your choice of coffee or tea

Daily from 12:00 till 15:00

— APERITIVO —

APERITIVO €15

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

Incl

Negroni, Spritz, Gin&Tonics

Daily from 16:00 till 18:00

— ANTIPASTI —

--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY ---

TAGLIERI IMPERO €19

Combinatie van bresaola , mortadella, buffel mozzarella, carpaccio, vitello tonnato, olijven en kazen

selection of bresaola, mortadella, buffalo mozzarella, carpaccio, vitello tonnato, olives and cheeses

BURRATA E SAN DANIELE HAM - €18

(met truffel €5) / (with truffle €5)

Combinatie van Burrata, Parma Ham, pesto en cherry tomaten/

Combination of Burrata, Parma ham, pesto and cherry tomatoes



CAPRESE - €15

Mozzarella di Buffalo en tomaat /
Buffalo Mozzarella and tomatoes

VITELLO TONNATO - €16

Dungesneden kalfsvlees met een tonijnsaus en kappertjes /

Thin sliced veal with tuna sauce and capers

CARPACCIO CIPRIANI - €16

(met truffel €5) / (with truffle €5)

Carpaccio van ossenhaas met Parmigiano Reggiano,

Pijnboompitten en rucola / *Beef carpaccio served with scales of*

Parmigiano, pine nuts and fresh rocket



ZUPPA DI POMODORO - €12

Traditionele romige tomatensoep /
Traditional tomato soup



PARMIGIANA DI MELANZANE - €16

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

IMPEPATA DI COZZE - €17

Mosselsoep met zwarte peper en peterselie/

Peppered mussels soup with parsley

PESCE SPADA AGLI AGRUMI - €17

Dungesneden zwaardvis met roze peperkorrels en citrus saus/

Thinly sliced swordfish with pink peppercorn and citrus sauce

— INSALATE —

GAMBERONI & AVOCADO - €17

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



INSALATA ROMANA - €16

Salade met cherrytomaten, radicchio, romana, Parmigiano en semi gedroogde cherrytomaatjes / *Salad with cherry tomatoes, radicchio, romana, Parmigiano and semi-dried cherry tomatoes*

PASTE



--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY ---

TAGLIOLINI AL PARMIGIANO - €20

Verse tagliolini pasta met boter en salie geserveerd
in de grote Parmezaanse kaas **(met verse truffel €5)** / *Fresh tagliolini
pasta with butter and sage served in the big Parmesan cheese
(with fresh truffle €5)*

TAGLIATELLE AL RAGU - €20

Verse pasta in een zachte saus van tomaat en rundvlees / *Fresh
pasta in a delicate sauce of ground beef, tomatoes and basil*

FARFALLE VERDI AL SALMONE- €21

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



RAVIOLI GORGONZOLA - €19

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



GNOCCHI ALLA SORRENTINA- €20

Huisgemaakte kussentjes van aardappeldeeg met tomatensaus en
mozzarella / *Homemade potatoe
"Dumplings" with tomatoesauce and mozzarella.*

LINGUINE FRUTTI DI MARE - €28

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

RISOTTO DELLO CHEF - €26

Risotto van de dag / *Risotto of the day*

CARNE

TAGLIATA DI MANZO - €29

Gegrilde rib-eye (dry-aged) met seizoen groenten en aceto balsamico saus
/ *Grilled rib-eye (dry-aged) with seasonal vegetables and aceto balsamico
sauce*

--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY ---

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - €27

Gebakken kalfsvlees met Parmaham en Salie in een witte wijn saus /
Veal sauteed in butter with Parma ham and sage in a white wine sauce

FILETTO AI FUNGHI E TARTUFO - €34

Gebakken ossenhaas met crème van paddenstoelen en verse truffels
/ *Pan-fried tenderloin steak with mushroom cream and fresh truffles*

— PESCE —

--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY ---
BRANZINO AL SALE - €30

Zeebaars in een korst van zeezout / *Seabass in a salt crust*

PESCE DEL GIORNO - €26

Vangst van de dag /
Catch of the day

GAMBERONI AL BRANDY - €30

Gebakken grote garnalen bereid met knoflook
en cherrytomaatjes / *Pan-fried king prawns prepared with garlic,
and cherry tomatoes*

— DESSERT —

PANNA COTTA - €9

Huisgemaakte room pudding / *Homemade sweetened cream aromatized
with vanilla*

SGROPPINO - €10

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

TARTUFO AFFOGATO - €9

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

--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALITY ---
TIRAMISU CLASSICO - €9

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

TORTINO DI CIOCCOLATO - €9

Chocolate lava cake / *Molten Chocolate cake*

CANNOLINI SICILIANI - €9

Sicilians deegrolletjes met ricotta / *Small deep-fried pastry tubes with
creamy ricotta filling*

