

TASTING-MENU

Besides our à la carte menu, our kitchen staff serves a fixed tasting-menu. Please find below the various options and prices:

THREE COURSE MENU

- Antipasti Impero
 - Tagliolini al parmigiano
 - Dolce
- €45

FOUR COURSE MENU

- Antipasti Impero
 - Tagliolini al parmigiano
 - Secondi fish or meat of the day
 - Dolce
- €55

With Filetto ai tartufo or Branzino al sale €70

FIVE COURSE MENU

- Antipasti Impero
 - Tagliolini al parmigiano
 - Sqroppino
 - Secondi fish or meat of the day
 - Dolce
- €60

With Filetto ai tartufo or Branzino al sale €80

Prices are per person, we serve a fixed menu for the whole table.



AMSTERDAM • DEN HAAG

— MENU PRANZO —

LUNCH MENU €35

2 courses

Antipasti or salad or pasta

&

Dessert

&

Your choice of coffee or tea

Daily from 13:00 till 15:00

— APERITIVO —

APERITIVO €15

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

Inc.

Negroni, Spritz, Gin&Tonics

Daily from 16:00 till 18:00

— ANTIPASTI —

--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY ---

TAGLIERI IMPERO €22

Selectie van Italiaanse vleeswaren, buffel mozzarella, carpaccio, vitello tonnato, olijven en kazen

selection of cold cuts, buffalo mozzarella, carpaccio, vitello tonnato, olives and cheeses

BURRATA E SAN DANIELE HAM - €19

(met truffel €6) / (with truffle €6)

Combinatie van Burrata, Parma Ham, pesto en cherry tomaten/
Combination of Burrata, Parma ham, pesto and cherry tomatoes



CAPRESE - €17

Mozzarella di Buffalo en tomaat /
Buffalo Mozzarella and tomatoes

VITELLO TONNATO - €18

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

CARPACCIO CIPRIANI - €18

(met truffel €6) / (with truffle €6)

Carpaccio van ossenhaas met Parmigiano Reggiano,
Pijnboompitten en rucola / *Beef carpaccio served with scales of
Parmigiano, pine nuts and fresh rocket*



ZUPPA DI POMODORO - €13

Traditionele romige tomatensoep /
Traditional tomato soup



PARMIGIANA DI MELANZANE - €18

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

PESCE SPADA AGLI AGRUMI - €20

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 - €24

Verse tagliolini pasta met boter en salie geserveerd
in de grote Parmezaanse kaas **(met verse truffel €6)** / *Fresh tagliolini
pasta with butter and sage made in the big Parmesan cheese
(with fresh truffle €6)*

TAGLIATELLE AL RAGU - €22

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- €23

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



RAVIOLI GORGONZOLA - €21

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

GNOCCHI ZUCCHINE E GAMBERETTI- €28

Huisgemaakte kussentjes van aardappeldeeg met tomatensaus, courgette
en gambas / *Homemade potatoes
"Dumplings" with tomato sauce, zucchini and prawns*

LINGUINE FRUTTI DI MARE - €30

Linguine met gamba's, mosselen, langoustine en polipetti / *linguine with
shrimps, mussels, scampi and baby octopus*

RISOTTO DELLO CHEF - €28

Risotto van de dag / *Risotto of the day*

CARNE

TAGLIATA DI MANZO - €32

Gegrilde rib-eye met seizoen groenten en aceto balsamico saus/
Grilled rib-eye with seasonal vegetables and aceto balsamico sauce

--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY ---

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - €29

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 AL TALEGGIO E TARTUFO - €36

Gebakken ossenhaas met crème van Taleggio kaas en verse truffels/
Pan-fried tenderloin steak with Taleggio cheese cream and fresh truffles

PESCE

--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY ---

BRANZINO AL SALE - €35

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

BACCALA IMPERO - €28

Kabeljauw met crème van kikkererwt /
Codfish with cream of chickpeas

GAMBERONI AL GRIGLIA - €30

Gebakken grote garnalen bereid op het grill /
king prawns on the grill

DESSERT

PANNA COTTA - €10

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

SGROPPINO - €11

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

TARTUFO AFFOGATO - €10

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

--- ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALITY ---

TIRAMISU CLASSICO - €10

Huisgemaakte 'savoirdi' taart / *Homemade 'savoirdi' cake*

TORTINO DI CIOCCOLATO - €10

Chocolate lava cake / *Molten Chocolate cake*

CANNOLINI SICILIANI - €10

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

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*

— CONTORNI —

PATATE AL FORNO - €8

Aardappelen uit de oven met olijfolie en rozemarijn /
Oven roasted potatoes with olive oil and rosemary

CONTORNO DELLO CHEF - €8

Verse groente van de dag/
Vegetables of the day

SPINACI - €8

Verse spinazie breid met olijfolie en knoflook /
Fresh spinach prepared with olive oil and garlic

INSALATA - €8

Rucola salade met cherrytomaatjes en geschaafde Parmezaan/
Rocket salad with cherry tomato and Parmesan cheese