

ANTIPASTI

Onderstaande gerechten worden geserveerd voor 5 personen maar tellen als 1/3 volwaardig voorgerecht. Voor een ruim voorgerecht voor 5 personen bestelt u dus 3 gerechten en dan hebt u een ruim voorgerecht. Standaard serveren we hier ook olijven bij.

Tagliere di Salumi - Mix van 3 soorten vlees

Salami Picante - Mortadella - Prosciutto.

€5,- p.p

Tagliere di Formaggi - Mix van 3 soorten kaas

Fontina - Gorgonzola - Tomaat Olijven Kaas.

€5,- p.p

Mastunicola

De allereerste Napolitaanse pizza ontstaan in 1490, vernoemd naar zijn master; Nicola. Belegd met reuzel, verse basilicum, parmigiano, pecorino, zwarte peper, zeezout en extra vergine olijfolie.

€2.95 p.p

Tagliere Lazzarella

Een heerlijke combinatie van bovenstaande lekkernijen.

Bruschetta

Gegrild brood, ingesmeerd met knoflook en besprenkeld met extra vergine olijfolie. Afgetopt met klein gesneden tomaat met zout, peper en verse basilicum.

€6.50 p.p

Pane Fresco

Eigen vers gebakken brood.

€2.95 p.p



Arancini

Traditionele Italiaanse risottoballetjes gevuld met een heerlijke ragùvulling.

€2.95 p.p

Vitello Tonnato

Kalfsvlees gegaard in de steenoven, opgerold met een vulling van tonijn. Geserveerd op een bedje van frisse rucola, afgemaakt met een vleugje pesto en knapperige kappertjes.

€8.50 p.p

Salade Caprese

Typisch een gerecht uit de Napolitaanse keuken: gesneden tomaten, mozzarella en blaadjes basilicum met extra vergine olijfolie. Een klassieker die niet mag missen.

€4.95 p.p

Salade Burrata

Heerlijke romige burrata bol op een bedje van sla en tomaten.

€4.95 p.p

Verdure al Forno

In de steenoven gegrilde paprika's, tomaatjes en groene asperges.

€4.95 p.p

PIZZA

1. BASICO €12.50 p.p

Pizza Margherita

San Marzano tomaten D.O.P., Fior di Latte di Agerola, verse basilicum, extra vergine olijfolie.*

Pizza Marinara

San Marzano tomaten D.O.P., verse knoflook, oregano, extra vergine olijfolie.*

Pizza Ansjovis

San Marzano tomaten D.O.P., verse knoflook, ansjovis, olijven, oregano, extra vergine olijfolie.*

Pizza Salami

San Marzano tomaten D.O.P., Fior di Latte di Agerola, salami, verse basilicum, oregano, extra vergine olijfolie.*



** Deze San Marzano tomaten hebben de beschermende D.O.P. aanduiding. De afkorting staat voor Denominazione di Origine Protetta en garandeert dat de tomaten daadwerkelijk uit het gebied Sarnese-Nocerino bij Napels komen.*

PIZZA

2. CLASSICO €15.50 p.p

Pizza Margherita

San Marzano tomaten D.O.P., Fior di Latte di Agerola, verse basilicum, extra vergine olijfolie.*

Pizza Ansjovis

San Marzano tomaten D.O.P., verse knoflook, ansjovis, olijven, oregano, extra vergine olijfolie.*

Pizza Tonno

San Marzano tomaten D.O.P., tonijn, rode ui, oregano, extra vergine olijfolie.*

Pizza Salami

San Marzano tomaten D.O.P., Fior di Latte di Agerola, salami, verse basilicum, oregano, extra vergine olijfolie.*



Pizza Salami Picante

San Marzano tomaten D.O.P., Fior di Latte di Agerola, salami picante, verse basilicum, oregano, 'nduja, extra vergine olijfolie.*

Pizza Funghi Rosemarino

Crème fraîche, pecorino, in boter gebakken kastanjechampignons, geroosterde oesterzwammen, gekarameliseerde ui, zwarte peper, verse rozemarijn, extra vergine olijfolie.

Pizza Quattro Formaggi

Provola affumicata (gerookte mozzarella), parmigiano, gorgonzola picante, fontina, verse basilicum, zwarte peper, extra vergine olijfolie.

Pizza Vegetariana

San Marzano tomaten D.O.P., Fior di Latte di Agerola, seizoensgebonden groenten, verse basilicum, parmigiano, extra vergine olijfolie.*

** Deze San Marzano tomaten hebben de beschermende D.O.P. aanduiding. De afkorting staat voor Denominazione di Origine Protetta en garandeert dat de tomaten daadwerkelijk uit het gebied Sarnese-Nocerino bij Napels komen.*

PIZZA

3. DISEGNI LAZZARELLA €19,50 p.p



Pizza Margherita

San Marzano tomaten D.O.P., Fior di Latte di Agerola, verse basilicum, extra vergine olijfolie.*

Pizza Funghi Rosemarino

Crème fraîche, pecorino, in boter gebakken kastanjechampignons, geroosterde oesterzwammen, gekarameliseerde ui, zwarte peper, verse rozemarijn, extra vergine olijfolie.

Pizza Quattro Formaggi

Provola affumicata (gerookte mozzarella), parmigiano, gorgonzola picante, fontina, verse basilicum, zwarte peper, extra vergine olijfolie.

Pizza Vegetariana

San Marzano tomaten D.O.P., Fior di Latte di Agerola, seizoensgebonden groenten, verse basilicum, parmigiano, extra vergine olijfolie.*

Pizza Tonno Tataki al Wasabi

Wasabi-mascarpone, tonijn tataki in sojasaus, wakame, furikake, rucola, wasabimayo.

Pizza Mario e Luigi di Rinaldi

San Marzano tomaten D.O.P., Fior di Latte di Agerola, verse basilicum, rode kool, bresaola, rucola, zomertruffel, walnoten, parmigiano, oregano, extra vergine truffelolie.*

Pizza Mortadella Speciale

Groene pesto, buffelmozzarella, extra vergine olijfolie, mortadella, pistachenootjes.

Pizza Salmone

Crème fraîche, rode ui, zwarte peper, rucola, gerookte zalm, verse dille, extra vergine olijfolie limone.

** Deze San Marzano tomaten hebben de beschermende D.O.P. aanduiding. De afkorting staat voor Denominazione di Origine Protetta en garandeert dat de tomaten daadwerkelijk uit het gebied Sarnese-Nocerino bij Napels komen.*

PASTA

Onze pastaselectie bevat diverse varianten, zoals Ravioli, spaghetti, vlinders en andere soorten.



1. PASTAMENU CLASSICO

€15,50 p.p

Met passie voor ambacht, koken wij op gevoel deze eindeloos te variëren pastacreaties.

Pesto / sauzen

Pesto Rosso

Pesto Genovese

San Marzano pomodori

Vlees- / vis- / vegavarianten

Kip

Gehakt

Zalm

Gegrilde groentes

Topping

Rucola

Parmezaan

Pijnboompitten

Spekjes

2. PASTAMENU LUXE

€19.50 p.p

Alle pasta's van classico menu.

Pasta Carbonara

De klassieke carbonara: een pasta met buikspek, kaas, eidooier en zwarte peper.

Pasta Vongole

Zoals de letterlijke vertaling is: Pasta met venusschelpen. Heerlijke pasta met o.a. schelpdieren en tomaatjes.

Pasta in Salieboter

Pasta vers gemaakt in salieboter.

Pasta Aglio Olio

Heerlijke pasta met extra vergine olijfolie, knoflook, rode pepers en parmezaan.

Pasta Formaggio

Een pasta met een pastasaus met 4 verschillende soorten italiaanse kazen.

Pasta Tartufo

Een pasta met een romige saus van kastanje-champignons en truffel.

EXTRA OPTIE: KAASWIEL

Een unieke fantastische beleving! We flamberen het kaaswiel zodat de kaas smelt. Daarna voegen we er de pasta aan toe zodat deze extra smeugig wordt.



NAGERECHT

Tiramisu €5,95 p.p

Italiaans vers schepijs €5.95 p.p

Nutella Calzone €9.95 p.p

Een calzone met daarin Nutella en mascarpone.

Daarna versiert met pistache-creme en pistache-nootjes. Heerlijk om te delen.



DRANK

Italiaanse frisdrank (275ml) €2.80

Water naturel (Acqua Panna, 75 cl) €2.80

Water bruis (San Pellegrino, 75cl) €2.80

Italiaans bier €3.40

Italiaans alcoholvrij bier €3.40

RODE WIJN

Negroamaro Pinataro Tagaro €20,50 per fles

Rijpe, zondoorstoofde wijn met bijzonder aangename tonen van cassis, bramen en kersen en een mooie dosis concentraat.

Syrah Paladin €25 per fles

Heerlijke, volle, uitgesproken rode wijn met tonen van overrijp fruit en intense tonen van cassis, en bosbessen met een vleugje kruiden.

Terra Damia Cantine Odoardi €35 per fles

Bijzonder volle, stevige, krachtige rode wijn boordevol zondoorstoofd fruit zoals bramen, bosbessen en kersen met tonen van karamel, vanille, mokka en chocolade met een kruidige ondertoon.

ROSÉ

€25 per fles

Pinot Grigio Blush Rosé Paladin

Fruitige rosé met bijzonder lichte kleur en tonen die doen denken aan gedroogde bloemen en wilde aardbeien met een zacht karakter.

WITTE WIJN

Locorotondo Tagaro €20.50 per fles

Aromatische, sappige witte wijn met rijpe tonen van wit fruit zoals kruisbes en, ondanks de vele zonuren, een frisse ondertoon die doet denken aan groene appeltjes.

Pinot Grigio Paladin €25 per fles

Stuivende, fruitige witte wijn met een mooie balans tussen tonen van wit fruit zoals peer en lychee en een hint van citrus.

PROSECCO

Prosecco Spumante Paladin €25 per fles

Zachte, fruitige mousserende wijn met een aangename, verfijnde mousse en tonen van gele appel en peer met een hint van citrus en florale tonen.

KOFFIE €3,50 p.p

Met behulp van de mokkapot van Alfonso Bialetti, aanwezig in ieder Italiaans huishouden, kun je genieten van heerlijke old school espresso. Bovendien kun je er ook een americano van maken.

Espresso

Americano