

SPECIALE MENU'S

MENU ALLEGRIA € 32,50 per persoon (Vanaf 4 personen)

Het menu voor een typisch Italiaanse diner.

- * Verschillende koude en warme voorgerechten
- * Verschillende pastagerechten en diverse pizza's (afhankelijk van aantal gasten)
- * Verschillende desserts

MENU ROMANTICO € 99,- (prijs voor 2 personen)

Een menu vol verrassingen samengesteld in overleg. Een weldaad voor de fijnproevers.

- * Voorgerecht: verschillende voorgerechten
- * Tussengerecht: pasta gerecht
- * Hoofdgerecht: 2 verschillende bereidingen van vlees of vis
- * Dessert: verschillende desserts

ANTIPASTI (voorgerechten)

PANE, OLIO E TAPENADES ✓ € 4,50

(huisgemaakt brood met olijfolie en twee tapenades)

OLIVE MARINATE E POMODORI SECCHI ✓ € 4,50

(bakje olijven en zongedroogde tomaten)

CACIO ALL'ARGENTIERA ✓ € 8,50

(gesmolten Italiaanse kazen met knoflook, oregano en balsamico)

FUNGHI TRIFOLATI AL FUNGHETTO ✓✂ € 8,25

(gemengde champignons met uien, knoflook, kruiden en Spaanse pepers)

CROSTONE AL PECORINO ✓ € 8,75

(gebakken schapenkaas met honing en walnoten op geroosterd brood)

GAMBERETTI AGLIATI 🐟✂ € 11,-

(gebakken garnaltjes met knoflook, Spaanse pepers en witte wijn)

BRUSCHETTA ✓ € 9,-

(geroosterd brood met tomaten, basilicum, knoflook en mozzarella)

VITELLO TONNATO 🐟 € 12,-

(koud geserveerd gebraden kalfsvlees met een tonijnmayonaise saus)

BRESAOLA € 12,-

(rolletjes van gedroogde ossenhaas gevuld met kruidenkaas met honing en gemalen noten)

CARPACCIO € 12,75

(dungesneden ossenhaas met rucola, pijnboompitten, Parmezaan en truffelmayonaise)

PESCE SPADA AFFUMICATO 🐟 € 13,-

(gerookte zwaardvis carpaccio met artisjok-tapenade, rucola en granaatappel)

TONNO AFFUMICATO 🐟 € 13,-

(gerookte tonijn geserveerd op rucola met zoetzure groenten)

INSALATE (SALADE)

INSALATA PICCOLA ✓ € 4,-

(kleine salade, ideal als bijgerecht)

INSALATA MISTA ✓ € 8,50

(gemengde salade)

CAPONATA ✓ € 9,-

(koud geserveerde zoet-zure groentesalade met toast)

CAPRESE DI BUFALA ✓ € 10,-

(Buffelmozzarella, verse tomaat basilicum en huisgemaakte pesto)

INSALATA GUSTOSA ✓ € 12,-

(gemengde salade aangevuld met noten, provolone-kaas en gedroogde tomaten)

ZUPPE (SOEP)

ZUPPA DI POMODORO ✓ € 6,50

(Italiaanse tomatensoep)

ZUPPA MARE MARE 🐟 € 9,50

(Siciliaanse vissoep)

✓ vegetarisch, 🐟 vis, ✂ pikant

PASTA'S

PASTA MET VLEES

PENNE MATRICIANA 🌶️ € 14,-

(pikante tomatensaus met spek en uien)

SPAGHETTI SARDI € 14,-

(tomatensaus met Italiaanse saucijs en venkelzaad)

CASARECCE BOSCAIOLA € 14,-

(kort gedraaide pasta met champignons, spek, ui en room)

AGNOLOTTI AI FORMAGGI € 15,-

(met vlees gevulde pasta in een 4 kazen-roomsaus)

PASTA MET VIS

PENNE AL SALMONE 🐟 € 15,-

(gerookte zalm, broccoli en room)

SPAGHETTI PIRATA 🐟 € 16,-

(zeevruchten in licht pikante tomatensaus)

DELIZIE AL BRANZINO 🐟 € 16,50

(met zeebaars gevulde pasta in een tomatensaus met garnalen)

VEGETARISCHE PASTA

PENNE NORD SUD ✓ € 14,-

(kort pasta in een gorgonzola-roomsaus en verse broccoli)

CASARECCE ORTOLANO ✓🌶️ € 14,-

(kort gedraaide pasta in een saus van tomaten en verse groenten)

FIOCCHETTI ✓ € 16,50

(met kaas en peer gevulde pasta in een saus van boter, olie, rucola, pijnboompitten, pistachenoten en provolone)

GIGANTI TARTUFATI ✓ € 16,50

(grote tortelloni gevuld met eekhorentjesbrood, in een roomsaus met champignons, oesterzwam en truffel)

PASTA UIT DE OVEN (bereidingstijd ongeveer 30 min.)

LASAGNA € 13,50

(laagjes deeg met bolognesesaus, bechamel en kaas)

TRIS € 14,50

(combinatie van lasagna, ravioli en penne)

✓ vegetarisch, 🐟 vis, 🌶️ pikant

SECONDI (hoofdgerechten)

PESCE (VISGERECHTEN)

FILETTI DI BRANZINO 🐟 € 24,-

(twee zeebaarsfilets, gebakken met cherrytomaten en witte wijn)

GAMBERONI AL VINO BIANCO 🐟 € 25,50

(grote gamba's, half gepeld, gebakken met knoflook en witte wijn)

CARNE (VLEESGERECHTEN)

BISTECCA AL BALSAMICO E RUCOLA € 23,50

(gesneden biefstuk met een romige balsamico saus met rucola en Parmezaan)

SCALOPPINE ALL' ARANCIA € 24,50

(kalfsoester bereid in een saus van Aurum-liqueur en sinaasappel)

SALTIMBOCCA A LA ROMANA € 24,50

(kalfsoester met parmaham, salie en wittewijnsaus)

MEDAGLIONI AL TALEGGIO € 26,-

(ossehaasmedallions in een saus van oesterzwammen en taleggio)

FILETTO ALL' ITALIANA € 27,50

(ossehaas met Parmaham, mozzarella in een Marsala-roomsaus)

(de klassieker van Da Rosario en al sinds 1982 op de menukaart)

* Alle vis- en vleesgerechten worden geserveerd met 2 van de volgende 3 bijgerechten.

U kunt een keuze maken uit: friet, groenten of kleine salade.

√ vegetarisch, 🐟 vis, 🌶️ pikant

PIZZE (pizza's)

PIZZE VEGETALE (VEGETARISCHE PIZZA'S)

BIANCA ✓ € 7

(pizzabodem met knoflook, kruiden, olijfolie, oregano en Parmezaan)

NUTELLA ✓ € 8,-

(opgerold met nutella)

MARGHERITA ✓ € 10,-

(tomatensaus en mozzarella)

TRAPANI ✓ € 13,-

(mozzarella, provolone, Parmezaan, gebakken ui en gegrilde courgettes)

SPINACI ✓ € 13,50

(tomatensaus, taleggio, knoflook en spinazie)

FUNGHI MISTI ✓ € 13,50

(tomatensaus, taleggio, oesterzwammen en champignons)

TRICOLORE ✓ € 13,-

(3 soorten tomaat, mozzarella, rucola en basilicum)

VEGETALE ✓ € 13,-

(tomatensaus, mozzarella, champignons, paprika, kappertjes, olijven, uien en artisjok)

MEDITERRANEA ✓ € 13,-

(tomatensaus, mozzarella, champignons, courgettes, paprika, broccoli en Parmezaan)

AI FORMAGGI ✓ € 14,-

(tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, Parmezaan en provolone)

RUCOLA ✓ € 14,50

(tomatensaus, gorgonzola, rucola, Parmezaan en knoflook)

PIZZE DI PESCE (PIZZA'S MET VIS)

NAPOLETANA 🐟 € 12,-

(tomatensaus, mozzarella, ansjovis en kappertjes)

TONNO 🐟 € 13,-

(tomatensaus, mozzarella, tonijn en uien)

RIANATA 🐟 € 12,-

(tomatensaus, pecorino, mozzarella, knoflook, ansjovis)

FRUTTI DI MARE 🐟 € 13,50

(tomatensaus, mozzarella, zeevruchten en knoflook)

AL SALMONE 🐟 € 14,-

(mozzarella, gerookte zalm en uien)

ROBIOLA 🐟 € 14,-

(opgerolde pizza met kruidenkaas, mozzarella, knoflook, gegrilde courgette en zalm)

SAN VITO 🐟🔥 € 15,-

(kruidenkaas, gemarineerde garnalen, courgettes, knoflook en Spaanse peper)

PIZZE DI CARNE (PIZZA'S MET VLEES)

PANCETTA € 13,-

(tomatensaus, mozzarella, spek en uien)

CARNE € 13,-

(tomatensaus, mozzarella, salami en ham)

PEPPINO € 13,-

(tomatensaus, mozzarella, ham, champignons en uien)

DIAVOLA  € 13,-

(tomatensaus, mozzarella, pikante salami en Spaanse pepers)

CAPRICCIOSA € 13,50

(tomatensaus, mozzarella, salami, paprika, kappertjes, olijven)

EMILIA € 13,50

(tomatensaus, mozzarella en drie verschillende Italiaanse salami)

QUATTRO STAGIONI € 13,-

(tomatensaus, mozzarella, ham, artisjokken, paprika en champignons)

BOLETUS  € 14,-

(tomatensaus, mozzarella, spek, uien, champignons, knoflook en Spaanse pepers)

PALERMITANA € 13,50

(tomatensaus, mozzarella, aubergine, ham en knoflook)

CALZONE € 14,-

(gevouwen met tomatensaus, mozzarella, salami, artisjokken, ham, champignons en paprika)

ROBUSTA  € 13,50

(mozzarella, verkruimelde Italiaanse saucijs, spinazie, knoflook en Spaanse pepers)

FINOCCHIONA € 13,50

(tomatensaus, taleggio, oesterzwam, venkelsalami en rucola)

RUSTICA € 14,-

(mascarpone, mozzarella, provolone, champignons, spek)

CARTOCCIO € 14,50

(opgerold met mascarpone, gorgonzola, rucola, champignons, Parmaham)

BORROMEO € 15,50

(tomatensaus, taleggio, champignons, rucola, Parmaham en Parmezaam)

TORTA € 17,50

(dubbele pizza met tomatensaus, vier soorten kaas, knoflook, ham en artisjokken)

EXTRA INFORMAZIONE (EXTRA INFORMATIE)

Alle pizza's zijn aan te passen, de bediening kan u hierbij adviseren. Sommige combinaties kunnen worden afgeraden.

Bij extra ingrediënten wordt er een meerprijs gerekend.

 vegetarisch,  vis,  pikant

DESSERTS (desserts)

GELATI (IJS)

GELATO BAMBINO € 4,50

(twee bolletjes ijs)

TARTUFO AL CIOCCOLATO € 6,-

(truffel van chocolade-ijs met kern van gesmolten chocolade, cacaooversiering en amarene-kersen)

TARTUFO AL LIMONE € 6,-

(truffel van citroen-ijs met kern van citroen saus geserveerd met mango en passievruchten coulis)

GELATO MISTO € 6,75

(gemengd ijs, vraag naar de beschikbare smaken)

COPPA NOCI € 7,-

(ijs met gemengde noten en chocoladesaus)

COPPA AMARENE € 7,-

(ijs met amarene-kersen en slagroom)

COPPA AMARETTI € 8,-

(amaretto-ijs met likeur, bitterkoekjes en slagroom)

DESSERTS VARI (ANDERE DESSERTS)

BABA € 6,-

(cakejes gedrenkt in limoncello-likeur)

TIRAMISU € 6,50

(klassieker van lange vingers, koffie, mascarpone en likeur)

PROFITEROLLES € 7,-

(slagroomsoesjes, ijs en chocoladesaus)

TORTA AL CIOCCOLATO € 7,-

(chocoladetaart van ricotta)

SEMIFREDDO DELLA CASA € 7,-

(huisgemaakte parfait van pistachenoten)

CORNETTI NUTELLA € 8,-

(pizzadeeg gevuld met nutella geserveerd met een bolletje vanille-ijs)

SPECIALITA (AANBEVOLEN)

DOLCE ROSARIO

(afwisselende mini-dessertjes)

prijzen vanaf; € 8,- (3 stuks) , € 10,- (4 stuks) , € 13,- (6 stuks) afhankelijk van samenstelling

COCKTAIL MARIELLE € 6,50

(sambuca, cointreau, room)

CAFFE AI LIQUORI (KOFFIE MET LIKEUR)

IRISH COFFEE (koffie met Ierse whisky en slagroom) € 7,-

CAFFE FRANGELICO (koffie met frangelico-likeur en slagroom) € 7,-

CAFFE SAMBUCA (koffie met sambuca-likeur en slagroom) € 7,-

CAFFE SARONNO (koffie met amaretto-likeur en slagroom) € 7,-

CAFFE ROMAGNA (koffie met Italiaanse brandy en slagroom) € 7,-

CAFFE SU (koffie met tiramisu-likeur en slagroom) € 7,-

APERITIVI (aperitieven)

Analcolico (alcoholvrij)	€ 3,-
Martini Bianco, Rosso, Dry	€ 3,50
Sherry Medium, Dry	€ 3,50
Aperol	€ 4,-
Rosso Antico	€ 4,-
Cynar	€ 4,-
Punt e Mes	€ 4,-
Campani	€ 4,-

CAFFE (koffie)

Espresso	€ 2,20
Espresso doppio	€ 3,80
Cappuccino	€ 2,70
Irish Coffee	€ 7,-
Cafe Saronno	€ 7,-
Café Sambuca	€ 7,-
Cafe Romagna	€ 7,-
Cafe Frangelico	€ 7,-
Cafe Su	€ 7,-

LIMONATE (frisdranken)

Kinderlimonade (glas)	€ 2,00
Cola, Sprite, Fanta, Cassis	€ 2,75
Tonic, Bitter Lemon	€ 2,75
Italiaanse limonades	€ 3,-
Ice tea Green of Peach	€ 3,-
Aqua Panna 0,25	€ 2,20
San Pellegrino 0,25	€ 2,20
Appelsap, Jus d'orange	€ 2,50
Italiaans mineraal water ¾ l.	€ 4,95

BIRRA (bier)

Heineken per fles	€ 3,50
Nastro Azzuro per fles	€ 3,75
Peroni Chill per fles	€ 4,-
Moretti zero 0,0% per fles	€ 4,-

VINI SPECIALI (wijn)

Marsala	€ 4,-
Port	€ 4,-
Zibibbo di Sicilia	€ 4,-

BEVANDE ALCOOLICHE

(alcoholische dranken)

Jenever	€ 3,-
Vodka, Rum, Gin	€ 5,-
Scotch, Irish Whiskey	€ 5,-
Bourbon	€ 5,-
Cognac***	€ 7,-
Whiskeys de Luxe	€ 7,-
Cognac VSOP	€ 8,-

LIQUORI (likeuren)

Tia Maria	€ 5,-
Cointreau	€ 5,50
Drambuie	€ 6,-
Grand Marnier	€ 7,-
Amaretto	€ 5,-
Sambuca al Caffè`	€ 5,-
Sambuca Bianca	€ 5,-
Sambuca Opal Nera	€ 5,-
Grappa	€ 5,-
Brandy	€ 5,-
Fernet Branca	€ 5,-
Averna	€ 5,-
Amaro Montenegro	€ 5,-
San Marzano	€ 5,-
Ramazotti	€ 5,-
Strega	€ 5,-
Frangelico	€ 5,-
Limoncello	€ 5,-

VINI ROSATI (Rosé wijnen)

	glas	fles	
PINOT GRIGIO BLUSH (licht droog, verfijnd)	€ 5,-	€ 25,-	TRENTINO
NEGROAMARO ROSATO (droog, verfijnd)		€ 27,-	PUGLIA
REGALEALI ROSATO (droog, verfijnd, veel rood fruit en citrus)		€ 32,-	SICILIA

VINI BIANCHI (Witte wijnen)

	per glas € 4,-	per ½ lit. € 16,-	per lit. € 28,-		
FRIULANO (huiswijn)				FRIULI	
PINOT GRIGIO (licht, citrus vleuglen, veelzijdig)			€ 4,-	TRENTINO	
PROSECCO (mousserende wijn, droge afdronk)			€ 5,-	FRIULI	
LAMBRUSCO (zoet, fris, mousserende wijn)			€ 4,-	EMILIA	
SOAVE (droog, kruidig)				€ 27,-	TRENTINO
CHARDONNAY VENETO 'I Gadi' (Intens en complex, met fruitige tonen en tropische aroma's)				€ 27,-	TRENTINO
GRILLO (droog, kruidig en fris)				€ 29,-	SICILIA
VERMENTINO (intens, kruidig, droog, mooie afdronk)				€ 31,-	PUGLIA
VERDICCHIO 'dei Castelli di Jesi' (complex, bloemig, nootachtig, karakteristieke bittere afdronk)				€ 31,-	MARCHE
PECORINO (droog, fris, kruidig, vol, biologisch)				€ 32,-	ABRUZZO

VINI ROSSI (Rode wijnen)

	per glas € 4,-	per ½ lit. € 16,-	per lit. € 28,-		
MONTEPULCIANO (huiswijn)				ABRUZZO	
MERLOT (hinten van kersen, kruiden en met zacht karakter)			€ 4,-	€ 24,-	TRENTINO
LAMBRUSCO AMABILE (licht, bijzonder fruitig, zacht, zoet)				€ 18,-	EMILIA
PRIMITIVO (vol, fruitig)				€ 27,-	PUGLIA
NEGROAMARO (droog, vol, zacht)				€ 27,-	PUGLIA
CABERNET SAUVIGNON (intens rood fruit persistente en stevige tannines, hint van zoethout)				€ 28,-	VENETO
NERO D'AVOLA REGALEALI (droog, krachtig maar zacht)				€ 32,-	SICILIA
ROSSO PICENO (droog, vol, mooi bouquet)				€ 32,-	MARCHE
CHIANTI CLASSICO (droog met duidelijke tannines)				€ 34,-	TOSCANE
CANNONAU DI SARDEGNA (droog, warm, elegant)				€ 36,-	SARDEGNA
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE (intense, rijkelijk fruitig met kersen, bramen en vanille-accenten)				€ 40,-	VENETO
ROSSO DI MONTALCINO (fris, zacht, milde tannins)				€ 40,-	TOSCANE
CHIANTI CLASSICO RISERVA 'il Grigio' (intens met body en aromatische complexiteit)				€ 45,-	TOSCANE
AMARONE 'CENTENERO' (fluweelachtig, droog, hinten van gezouten caramel, hout en zachte tannines)				€ 60,-	VENETO
BAROLO 'Serralungo' (fluweelzacht, robuust en harmonieus)				€ 65,-	PIEDMONTE