

SPECIALE MENU'S

MENU ALLEGRIA (€ 37,50 per persoon, vanaf 4 personen)

Het menu voor een typisch Italiaanse diner en ideaal voor een gezellig avondje tafelen met familie of vrienden. Er komt van alles op tafel, zodat iedereen verwent wordt en hoe groter het aantal mensen hoe uitgebreider de tafel. Vooraf wordt er even overlegd met de gasten over voorkeuren en eventuele allergenen.

*** Verschillende koude en warme voorgerechten**

Er wordt veelal een selectie gemaakt uit de volgende gerechten; carpaccio, vitello, bresaola, caponata, bruschetta, caprese, pesce spada, gamberetti, funghi en cacio)

*** Verschillende pastagerechten en diverse pizza's**

Meestal 2 pasta's met verschillende sauzen. Vegetarisch, vlees, room of vissauzen mogelijk. Selectie van verschillende populaire pizza's of specifieke verzoekjes.

*** Verschillende desserts geserveerd als mini's**

Plateau met een selectie van dessert-mini's zoals tiramisu, panna cotta, creme brulee, cannoli, profiterolles, ijs en taart.

MENU ROMANTICO (€ 109,- UITSLUITEND mogelijk voor 2 personen)

Een weldaad voor de fijnproevers die onze kaart willen ontdekken.

Vooraf wordt er even overlegd met de gasten over voorkeuren en eventuele allergenen.

U dient voor dit menu de gehele avond in te plannen en kan besteld worden tot 20.00 uur.

- | | |
|------------------|--|
| * Aperitief: | glaasje prosecco of ander drankje vooraf |
| * Voorgerecht: | triplo van voorgerechten |
| * Tussengerecht: | pasta gerecht |
| * Hoofdgerecht: | 2 verschillende bereidingen van vlees of vis om te delen |
| * Dessert: | verschillende mini-desserts om te delen |

WIJNARRANGEMENT (€ 14,- per persoon)

Bovenstaande menu's zijn uit te breiden met een drietal glazen wijn;

Afhankelijk van de gerechten zullen wij onze prosecco, witte, rosé en rode huiswijnen gebruiken en een dessertwijn om het diner af te ronden.

ANTIPASTI (voorgerechten)

PANE, OLIO E TAPENADES ✓ € 5,-

(huisgemaakt brood met gekruide olijfolie en tapenades)

OLIVE MARINATE E POMODORI SECCHI ✓ € 4,50

(bakje olijven en zongedroogde tomaten)

CAPONATA ✓ € 9,50

(koud geserveerde Siciliaanse groentesalade met toast)

CACIO ALL'ARGENTIERA ✓ € 9,50

(gesmolten Italiaanse kazen met knoflook, oregano, balsamico en brood)

FUNGHI TRIFOLATI AL FUNGHETTO ✓✂ € 9,-

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

CROSTONE AL PECORINO ✓ € 11,25

(gebakken schapenkaas met honing en walnoten op geroosterd brood)

GAMBERETTI AGLIATI 🐟✂ € 11,75

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

BRUSCHETTA ✓ € 10,-

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

CAPRESE DI BUFALA ✓ € 11,50

(Buffelmozzarella, verse tomaat basilicum en huisgemaakte pesto)

VITELLO TONNATO 🐟 € 14,-

(koud geserveerd gebraden kalfsvlees met een tonijnmayonaise saus)

BRESAOLA € 14,-

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

CARPACCIO € 14,50

(dun gesneden ossenhaas met rucola, pijnboompitten, Parmezaan en truffelmayonaise)

PESCE SPADA AFFUMICATO 🐟 € 15,50

(gerookte zwaardvis met gemarineerde artisjok, rucola en Siciliaanse groentesalade)

AFFETTATO MISTO € 16,-

(selectie van Italiaanse snijwaren. Parmaham, pancetta en salami's geserveerd met olijven, zongedroogde tomaten en toast)

INSALATE (SALADE) naar keuze met; honingmosterd, balsamico of vinaigrette.

INSALATA PICCOLA ✓ € 4,-

(kleine salade, ideaal als bijgerecht)

INSALATA MISTA ✓ € 9,50

(gemengde salade)

INSALATA GUSTOSA ✓ € 16,50

(maaltijdsalade gevuld met noten, provolone-kaas, Parmaham en zongedroogde tomaten.)

ZUPPE (SOEP)

ZUPPA DI POMODORO ✓ € 7,50

(Italiaanse tomatensoep)

ZUPPA MARE MARE 🐟 € 11,50

(Siciliaanse vissoep)

✓ vegetarisch, 🐟 vis, ✂ pikant

PASTA'S

PASTA MET VLEES

PENNE MATRICIANA 🌶 € 15,75

(pikante tomatensaus met spek en uien)

SPAGHETTI SARDI € 15,75

(tomatensaus met Italiaanse saucijs en venkelzaad)

CASARECCE BOSCAIOLA € 15,75

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

AGNOLOTTI AI FORMAGGI € 16,75

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

PASTA MET VIS

PENNE AL SALMONE 🐟 € 17,-

(gerookte zalm, broccoli en room)

SPAGHETTI PIRATA 🐟 € 17,75

(zeevruchten in licht pikante tomatensaus)

DELIZIE AL BRANZINO 🐟 € 18,50

(met zeebaars gevulde pasta in een tomatensaus met garnalen)

VEGETARISCHE PASTA

PENNE NORD SUD ✓ € 15,75

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

CASARECCE ORTOLANO ✓🌶 € 15,75

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

FIOCCHETTI ✓ € 17,50

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

GIGANTI TARTUFATI ✓ € 18,50

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

PASTA UIT DE OVEN (bereidingstijd ongeveer 30 min.)

LASAGNA € 14,50

(laagjes deeg met bolognesesaus, bechamel en kaas)

TRIS € 15,-

(combinatie van lasagna, ravioli en penne met kaassaus)

✓ vegetarisch, 🐟 vis, 🌶 pikant

SECONDI (hoofdgerechten)

PESCE (VISGERECHTEN)

FILETTI DI BRANZINO 🐟 € 25,-

(twee zeebaarsfilets, gebakken met cherrytomaten en witte wijn)

GAMBERONI AL VINO BIANCO 🐟 € 26,50

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

CARNE (VLEESGERECHTEN)

BISTECCA AL BALSAMICO E RUCOLA € 25,50

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

SCALOPPINE ALL' ARANCIA € 26,-

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

SALTIMBOCCA A LA ROMANA € 26,-

(kalfsoester met parmaham, salie en wittewijnsaus)

MEDAGLIONI AL TALEGGIO € 28,-

(ossehaasmedallions in een saus van oesterzwammen en taleggio)

FILETTO ALL' ITALIANA € 31,-

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

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

CONTORNI (BIJGERECHTEN)

Alle vis- en vleesgerechten worden geserveerd met de volgende bijgerechten.

Vraag advies aan de bediening. U kunt per hoofdgerecht 2 bijgerechten kiezen.

U kunt een keuze maken uit;

* friet

* wisselende seizoensgroenten

* kleine salade

* caponata (koude zoet-zure groenten)

✓ 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 ✓ € 10,50

(tomatensaus en mozzarella)

TRAPANI ✓ € 14,50

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

SPINACI ✓ € 14,-

(tomatensaus, taleggio, knoflook en spinazie)

FUNGHI MISTI ✓ € 14,-

(tomatensaus, taleggio, oesterzwammen en champignons)

TRICOLORE ✓ € 14,-

(3 soorten tomaat, mozzarella, rucola en basilicum)

VEGETALE ✓ € 14,-

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

MEDITERRANEA ✓ € 15,-

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

AI FORMAGGI ✓ € 15,-

(tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, Parmezaan en provolone)

RUCOLA ✓ € 15,-

(tomatensaus, gorgonzola, rucola, Parmezaan en knoflook)

PIZZE DI PESCE (PIZZA'S MET VIS)

NAPOLETANA 🐟 € 13,-

(tomatensaus, mozzarella, ansjovis en kappertjes)

TONNO 🐟 € 14,-

(tomatensaus, mozzarella, tonijn en uien)

RIANATA 🐟 € 13,-

(tomatensaus, pecorino, mozzarella, knoflook, ansjovis)

FRUTTI DI MARE 🐟 € 15,-

(tomatensaus, mozzarella, zeevruchten en knoflook)

AL SALMONE 🐟 € 15,50

(mozzarella, gerookte zalm en uien)

ROBIOLA 🐟 € 16,-

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

SAN VITO 🐟🔥 € 17,-

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

PIZZE DI CARNE (PIZZA'S MET VLEES)

PANCETTA € 13,50

(tomatensaus, mozzarella, spek en uien)

CARNE € 13,-

(tomatensaus, mozzarella, salami en ham)

PEPPINO € 14,-

(tomatensaus, mozzarella, ham, champignons en uien)

DIAVOLA  € 14,-

(tomatensaus, mozzarella, pikante salami en Spaanse pepers)

CAPRICCIOSA € 14,-

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

EMILIA € 14,-

(tomatensaus, mozzarella en drie verschillende Italiaanse salami)

QUATTRO STAGIONI € 14,50

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

BOLETUS  € 15,-

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

PALERMITANA € 14,50

(tomatensaus, mozzarella, aubergine, ham en knoflook)

CALZONE € 15,-

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

ROBUSTA  € 15,-

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

FINOCCHIONA € 15,50

(tomatensaus, taleggio, oesterzwam, venkelsalami en rucola)

RUSTICA € 15,-

(mascarpone, mozzarella, provolone, champignons, spek)

CARTOCCIO € 16,-

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

BORROMEO € 17,-

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

TORTA € 18,75

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

EXTRA INFORMAZIONE (EXTRA INFORMATIE)

Alle pizza's zijn aan te passen. Onze bediening adviseert u graag over de mogelijkheden. Sommige combinaties kunnen worden afgeraden. Voor extra ingrediënten rekenen wij een meerprijs.

 vegetarisch,  vis,  pikant

DESSERTS (desserts)

GELATI (IJS)

GELATO BAMBINO € 5,-

(twee bolletjes ijs, slagroom en versiering)

TARTUFO AL CIOCCOLATO € 6,50

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

TARTUFO AL LIMONE € 6,50

(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 € 7,75

(ijs met gemengde noten en chocoladesaus)

COPPA AMARENE € 7,-

(ijs met amarene-kersen en slagroom)

COPPA AMARETTI € 9,-

(amaretto-ijs met likeur, bitterkoekjes en slagroom)

DESSERTS VARI (ANDERE DESSERTS)

BABA € 6,-

(cakejes gedrenkt in limoncello-likeur)

TIRAMISU € 7,-

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

PROFITEROLLES € 7,50

(slagroomsoesjes, ijs en chocoladesaus)

TORTA AL CIOCCOLATO € 7,-

(chocoladetaart met ricotta)

SEMIFREDDO DELLA CASA € 7,50

(huisgemaakte parfait van pistachenoten)

CORNETTI NUTELLA € 9,-

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

SPECIALITA (AANBEVOLEN)

DOLCE ROSARIO € 8,- (3 stuks) , € 10,- (4 stuks) , € 13,- (6 stuks)

Afwisselende mini's, kunnen ook los besteld worden.

Voorbeelden zijn; tiramisu, panna cotta, crème brûlée, cannoli, profiterolles, semifreddo, ijs of taart.

COCKTAIL MARIELLE € 7,50

(sambuca, cointreau, room)

CAFFE AI LIQUORI (KOFFIE MET LIKEUR)

IRISH COFFEE (koffie met Ierse whisky en slagroom) € 7,50

CAFFE FRANGELICO (koffie met frangelico-likeur en slagroom) € 7,50

CAFFE SAMBUCA (koffie met sambuca-likeur en slagroom) € 7,50

CAFFE SARONNO (koffie met amaretto-likeur en slagroom) € 7,50

CAFFE ROMAGNA (koffie met Italiaanse brandy en slagroom) € 7,50

CAFFE SU (koffie met tiramisu-likeur en slagroom) € 7,50

APERITIVI (aperitieven)

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

CAFFE (koffie)

Espresso	€ 2,90
Doppio espresso	€ 4,-
Cappuccino	€ 3,30
Latte macchiato (koffie verkeerd)	€ 3,60
Café corretto (sambuca)	€ 5,-
Thee	€ 2,50
Munt en gemberthee	€ 3,-
Cafe tipo Irish	€ 7,50

LIMONATE (frisdranken)

Kinderlimonade (glas)	€ 2,00
Cola, Sprite, Fanta, Cassis	€ 3,-
Tonic, Bitter Lemon, Ictea	€ 3,20
Cedrata, Melograna, Aranciata	€ 3,50
Perensap, Perziksap	€ 3,50
Aqua Panna 0,25	€ 3,-
San Pellegrino 0,25	€ 3,-
Appelsap, Jus d'orange	€ 3,-
Italiaans mineraal water ¾ l.	€ 6,50

BIRRA (bier)

Heineken per fles	€ 4,-
Nastro Azzuro per fles	€ 4,25
Peroni Chill per fles	€ 4,25
Moretti zero 0,0% per fles	€ 4,25
Flea bianca per fles	€ 5,-

VINI SPECIALI (wijn)

Marsala	€ 4,50
Ruby Port	€ 4,50
Zibibbo di Sicilia	€ 4,50

BEVANDE ALCOOLICHE

(alcoholische dranken)

Jenever	€ 4,-
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 di Saronno	€ 5,-
Liquor 43	€ 5,-
Sambuca al Caffè`	€ 5,-
Sambuca Bianca	€ 5,-
Sambuca Opal Nera	€ 5,-
Grappa	€ 5,-
Grappa invecchiato	€ 7,-
Vecchia Romagna brandy	€ 5,-
Averna	€ 5,-
Amaro Montenegro	€ 5,-
San Marzano	€ 5,-
Vecchio Amaro del Capo	€ 5,-
Strega	€ 5,-
Frangelico	€ 5,-
Limoncello	€ 5,-

COCKTAILS (cocktails)

Mariëlle (sambuca, cointreau, room)	€ 7,50
Sgropino (met munt en limoen)	€ 8,50
Aperol spritz (met prosecco)	€ 7,50
Espresso Martini (vodka/tia maria)	€ 8,50
Limoncino rosso (eigen recept)	€ 7,50

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)

SOAVE (huiswijn)	per glas € 5,-	per ½ lit. € 18,-	per fles. € 26,-	TRENTINO
PINOT GRIGIO (licht, citrus vleugen, veelzijdig)	per glas € 5,-	per ½ lit. € 18,-	per fles. € 26,-	TRENTINO
PROSECCO (mousserende wijn, droge afdronk)			€ 5,-	FRIULI
LAMBRUSCO (zoet, fris, mousserende wijn)			€ 4,-	EMILIA
CHARDONNAY VENETO 'I Gadi' (Intens en complex, met fruitige tonen en tropische aroma's)			€ 28,-	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)

MONTEPULCIANO (huiswijn)	per glas € 5,-	per ½ lit. € 18,-	liter € 30,-	ABRUZZO
MERLOT (hinten van kersen, kruiden en met zacht karakter)	per glas € 5,-	per ½ lit. € 18,-	per fles. € 27,-	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