

UNA STORIA TUTTA ITALIANA

# MENÙ



Wij werken met verschillende soorten allergenen.  
Graag horen wij van u als we rekening moeten houden met allergieën.

**Max. 4 gerechten per tafel**  
**1 rekening per tafel**



*eet smakelijk!*

## VINO DELLA CASA

*Rood of Wit of Rosé*

<b>Bicchiere di vino</b> Glas huiswijn	6,50	<b>Bottiglia di vino selezionata dallo chef</b> Fles huiswijn - Chef's selection	32
<b>Bicchiere di vino analcolico</b> (0.0% Alc.) Glas huiswijn zonder alcohol	4,50	<b>Caraffa da 0.50L</b> Karaf huiswijn 0.50L	19,50

## PROSECCO - BOLLICCINE

<b>Prosecco</b>			39,50
<b>Metodo Classico</b>			65
<b>Champagne</b>		v.a.	85

## APERITIVI

<b>Prosecco</b>	9	<b>Spritz</b>	12
<b>Bellini</b> Prosecco, perziklikeur	12	<i>Aperol of Limoncello of Hugo</i>	
<b>Kir Royal</b> Prosecco, crème de cassis	12	<b>Campari</b>	12
<b>Kir</b> Witte wijn, crème de cassis	9	<i>Orange of Tonic of Soda</i>	
<b>Picon</b> <i>Vin Blanc of Bière</i>	9	<b>Whisky Cola</b>	12
<b>Cynar</b>	8	<b>Vodka</b>	12
<b>Rosso Antico</b>	8	<i>Orange of Tonic of Cola</i>	
<b>Gancia</b>	8	<b>Rum Cola</b>	12
<b>Martini</b> <i>Wit of Rood</i>	8	<b>Gin Tonic</b> — keuze uit assortiment	15
<b>Pineau des Charentes</b>	8	<b>Pisang Orange</b>	12
<b>Porto</b>	8	<b>Safari Orange</b>	12
<b>Sherry</b>	8	<b>Passoa Orange</b>	12
<b>Ricard</b>	8		
<b>Negroni</b> Gin, Campari, Vermouth	13,50	<b>Pornstar Martini</b>	12
<b>Negroni Sbagliato</b> Campari, Vermouth, Prosecco	13,50	Vanille vodka, passievrucht, limoen	
		<b>Moscow Mule</b>	12
		Vodka, gember, limoen	
		<b>Espresso Martini</b>	12
		Vodka, kahlua, espresso	
		<b>Berry Mojito</b>	12
		Rum, bosbessen, rietsuiker, munt, limoen	
		<b>Whisky Sour</b>	12
		Whisky, limoen, schuimlaagje	

## APERITIVI ANALCOLICI

<b>Crodino</b> (0.0% Alc.)	6	<b>Ipanema</b> (0.0% Alc.)	9
<b>Amaretto Sour</b> (0.0% Alc.)	9	Gemberbier, limoen, passievrucht, munt	
Amaretto, limoen, schuimlaagje		<b>Gin Tonic</b> (0.0% Alc.)	9
<b>Gimber Apple Spritz</b> (0.0% Alc.)	9	Gin, Tonic, rozemarijn, komkommer	
Appel, gember, soda, thijm		<b>Pisang Orange</b> (0.0% Alc.)	9
<b>Gimber Pina Colada</b> (0.0% Alc.)	9		
Ananas, gember, kokos			

## BIBITE

<b>Coca Cola</b>	4	<b>Schweppes</b>	4
<i>Regular of Zero</i>		<i>Agrumes of Tonic</i>	
<b>Fanta</b>	4	<b>Sprite</b>	4
<b>Ice Tea Lipton</b>	4	<b>Fuze Tea</b>	4
<b>Apple Spritzer</b>	4	<b>Bionina</b>	4
<b>Acqua Naturale</b> ○ Frizzante 0.25L	3	<b>Appelsap</b>	4
<i>Plat water of Bruis water</i>		<b>Sinaasappelsap</b>	4
<b>Acqua Naturale</b> ○ Frizzante 0.50L	6	<b>Vruchtenkorf</b>	4
<i>Plat water of Bruis water</i>			
<b>Acqua Naturale</b> ○ Frizzante 1L	9		
<i>Plat water of Bruis water</i>			

## BIRRA

<b>Pils</b>	3,50	<b>Kriek</b>	3,50
<b>Birra Analcolica</b> (0.0% Alc.)	3,50	<b>La Chouffe</b>	5
<i>Alcoholvrij bier</i>		<b>Hoegaarden Blanche</b>	3,50
<b>Italiaanse pils</b>	4,50	<b>Wieze</b>	5
<b>Karmeliet</b>	5	<b>Leffe</b>	5
<b>Vicaris</b>	5	<b>Affligem</b>	5
<b>Cornet</b>	5	<b>Sint-Bernardus</b>	5
<b>Vedett</b>	5	<b>Witkap</b>	5
<b>Duvel</b>	5	<b>La Trappe</b>	5
<b>Westmalle</b>	5		
<b>Orval</b>	5		

# I NOSTRI MENÙ

## LUNCH MENÙ (Do-Vrij-Za // 12u-14u)

35

**Voorgerecht — Hoofdgerecht — Dessert**

*Incl. Koffie of Thee*

## MENÙ DEGUSTAZIONE

75

### Gazpacho verde

Groene gazpacho, meloen, burrata, tricolore tomaten

### Vitello Tonnato

Kalfsvlees met tonijnsaus, kappertjes, ansjovis

### Tagliolini all'ossobuco

Tagliolini, ossobuco saus, mergpijp, parmezaan

### Branzino

Zeebaars, courgette, champagne, citrus

### Semifreddo

Italiaanse 'parfait', pistache, bourbon whiskey

## MENÙ DEL MERCATO

55

### Duo Crocchè

Garnaalaspergeskroket • Aardappelkabeljauwkroket

### Involtino di pasta alla Norma

Pasta 'roll', gefrituurde aubergine, ricotta, tomatensaus, parmezaan

### Filet mignon 'Pata Negra'

Varkenshaasje, noten, mosterd, calvados

### Italian 'Colonel'

Citroensorbet, limoncello, blauwe bessen

## PASTA...PASTA...E POI BASTA

45

p.p.

**Pasta degustatie à volonté (min. 2pers.)**

## ANTIPASTI

<b>Bruschetta Mista</b> (2 pers. / 3pers.)	20 / 30
<b>Degustatie ovengebakken broodjes</b> Tomaat, look, basilicum • Parmaham, mozzarella, truffel • Aubergines, ricotta • Look, mozzarella, ansjovis	
<b>Gazpacho Verde</b>	19,50
Groene gazpacho, meloen, burrata, tricolore, tomaten	
<b>Crudo di Parma</b>	19,90
Parmaham, parmezaan, vijgen, frambozen	
<b>Bresaola</b>	18,50
Bresaola 'ravioli', burrata, parmezaancreme, truffel	
<b>Carpaccio di Manzo</b>	23,50
Rundscarpaccio	
<b>Vitello Tonnato</b>	23,50
Kalfsvlees met tonijnsaus, kappertjes, ansjovis	
<b>Duo Crocchè</b>	18,50
Garnaalaspergeskroket • Aardappelkabeljauwkroket	
<b>Le 6 Ostriche</b>	24
6 oesters	
<b>Pepata di Cozze</b> ± 500 gr	19,50
Sauté van mosselen, tomatensaus, look, peterselie	
<b>Code di Gamberi alla Marinara</b>	21,50
Scampi's, witte wijn, visjus, kerstomaten, look, basilicum, pittig	
<b>Sardine &amp; Gamberoni à la Plancha</b>	25
Gegrilde sardines en gamba's à la plancha	
<b>Antipasto Gourmet</b> (min. 2 pers.)	26,50
Uitgebreide degustatie	P.P.

## I PRIMI : PASTA

<b>Paccheri ai Frutti di Mare</b>	25
Paccheri, zeevruchten, tomatensaus (in papillote)	
<b>Spaghetti verdi alle Vongole Veraci &amp; Bottarga</b>	25
Groene artisanale spaghetti, venusschelpen, limoen, bottarga, witte wijn	
<b>Raviolo Aperto all'Astice</b>	28,50
Gegratineerde lasagnebladen, kreeft, knapperige groeten, truffel	
<b>Tagliatelle verdi alla Genovese</b>	23,50
Groene artisanale tagliatelle, scampi's, garnalen, kerstomaten, basilicumpesto, parmezaan	
<b>Ravioli alla Marinara</b>	24,50
Ravioli, schaaldieren, rode Siciliaanse gamba, kerstomaten 'water'	
<b>Tagliatelle verdi cacio e pepe</b>	21,50
Groene artisanale tagliatelle, 'cacio e pepe', chips van pancetta	
<b>Risotto al Baccala Mantecato</b>	28
Risotto, kabeljauw, zalmeitjes, groene asperges	
<b>Tagliolini all'Ossobuco</b>	28
Tagliolini, ossobuco saus, mergpijp, parmezaan	
<b>Spaghettono alla Trapanese</b>	23,50
Fijne spaghetti, ansjovis, broodkruim, look, pecorino	
<b>Tagliolini al Tartufo con Porcelli &amp; Porcini</b>	29,90
Tagliolini, eekhoortjesbrood, speenvarken, truffel	
<b>Involtino di Pasta alla Norma</b>	21
Pasta 'roll', gefrituurde aubergine, ricotta, tomatensaus	
<b>Gnocchi ai 4 Formaggi &amp; Noci</b>	19,50
Gnocchi, vier kazen, noten	
<b>Cannelloni 'Veggie'</b>	19,50
<b>Lasagna Tradizionale</b>	18
<b>Spaghetti alla Bolognese</b>	18
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	18
<b>Spaghetti all'Amatriciana</b>	18

## I SECONDI : HOOFDGERECHTEN

*Alle hoofdgerechten wordt geserveerd met gnocchi en groeten ratatouille*

<b>Branzino</b> Zeebaars, courgette, champagne, citrus	36
<b>Tartare di Pesce</b> Tartaar van tonijn, Sint-Jakobsnoten, zalm	37,50
<b>Tataki</b> Tonijn, sesam, rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaten, balsamico soya	36,50
<b>Salmone</b> Noorse zalm, asperges, garnalen, hartige sabayon	36
<b>Ossobuco</b> Runderschenkel in tomatensaus	32,50
<b>Tagliata di Manzo</b> Gesneden Rib Eye, rucola, parmezaanschilfers, truffel, balsamico	36
<b>Filet Pur Rossini</b> Filet pur van Belgisch Wit-Blauw, ganzenlever, truffel, balsamico	42
<b>Tomahawk steak</b> (2 pers. — ± 1,2 kg) Tomahawk (rund) met saus naar keuze	90
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalfslapje, parmaham, salie, boter, witte wijn	28
<b>Agnello alle Erbe</b> Fijne lamsbrochetten, lamsjus, rozemarijn	26
<b>Filet mignon 'Pata negra'</b> Varkenshaas, noten, mosterd, calvados	32

# PIZZE

*Alle pizza's zijn verkrijgbaar in calzone-formaat*

<b>Margherita</b> Basis (tomatensaus, mozzarella, oregano)	14
<b>Vegetariana</b> Basis, verse groenten	18
<b>Quattro Formaggi</b> Basis, vier kazen	19,50
<b>Speciale</b> Basis, ham, champignons, pikante salami	18
<b>Amalfitana</b> Basis, buffelmozzarella, kerstomaten, olijven, champignons, rucola	18,50
<b>Salame Piccante</b> Basis, pikante salami	16
<b>Capriccio</b> Basis, ham, artisjokken, olijven, champignons, ansjovis	18
<b>Frutti di Mare</b> Basis, zeevruchten, lookolie	19,50
<b>Calabrese</b> Basis, spicy n'duja, burrata, olijven, artisjokken, zongedroogde tomaten, rucola	19,50
<b>Galati</b> Basis, bospaddenstoelen, olijven, verse ui, pancetta, taleggio	19,50
<b>Tonno &amp; Cipolla</b> Basis, tonijn, verse ui	16
<b>Leggera</b> Basis, buffelmozzarella, kerstomaten, pesto, verse basilicum	17
<b>Siciliana</b> Basis, ansjovis, olijven, kappertjes, lookolie	18
<b>Carpaccio</b> Basis, rundscarpaccio, rucola, parmezaanschilfers, truffel	21,50
<b>Romanella</b> Basis, parmaham, rucola, parmezaanschilfers	20
<b>Scampi &amp; Salmone</b> Basis, scampi's, verse zalm, tricolore kerstomaten, courgette, basilicumpesto	21,50
<b>Vivaldi</b> Basis, pikante salami, 4 kazen, verse rode ui, paprika, lookolie	18,50
<b>Mafiosa</b> Basis, pikante salami, ham, gekookt eitje, verse ui, verse tomaten, champignons	18,50



## DOLCI

<b>Dame Blanche</b>	10	<b>Crème Brûlée</b>	10
<b>Coupe Brésilienne</b>	10	<b>Cheesecake</b>	12
<b>Panna Cotta</b>	10	Bosvruchten	
Koffie, caramel, amandel		<b>Tartufo Nero Affogato al Cafe</b>	12
<b>Italian 'Colonel'</b>	12	Tartufo met chocolade smaak 'verzopen' met espresso shot	
Citroensorbet, limoncello, blauwe bessen		<b>Semifreddo</b>	14
<b>Mousse al Cioccolato</b>	10	Italiaanse 'parfait', pistache, bourbon whiskey	
Chocolademousse		<b>Monte Bianco</b>	12
<b>Tiramisu Classico</b>	10	Profiteroles	

## BIBITE CALDE

<b>Koffie</b>	3,50	<b>Cafeïnevrije Koffie</b>	3,50
<b>Espresso</b>	3,50	<b>Espresso Corretto</b>	4,50
<b>Espresso Macchiato</b>	3,50	<b>Doppio Espresso</b>	3,50
<b>Cappuccino</b>	5	<b>Latte Macchiato</b>	5
<b>Thee</b> — keuze uit assortiment	3,50	<b>Verse Muntthee</b>	4,50
<b>Irish Coffee</b>	12	<b>Italian Coffee</b>	12
<b>French Coffee</b>	12	<b>Warme chocolademelk 'Callebaut'</b>	5

## DIGESTIVI

<b>Limoncello</b>	8	<b>Grand Marier</b>	8
<b>Amaretto</b>	8	<b>Licor 43</b>	8
<b>Sambuca</b>	8	<b>Cointreau</b>	8
<b>Ramazotti</b>	8	<b>Rhum</b> — keuze uit assortiment	v.a. 9
<b>Avema</b>	8	<b>Whisky</b> — keuze uit assortiment	v.a. 9
<b>Amaro del Capo</b>	8	<b>Grappa</b> — keuze uit assortiment	v.a. 9
<b>Montenegro</b>	8	<b>Cognac</b> — keuze uit assortiment	v.a. 9
<b>Baileys</b>	8		

# VINI

■ *Vino Rosso* | ● *Vino Bianco* | ▲ *Vino Rosato*

## SICILIA

■ <b>Peloro Rosso 2021</b> LE CASEMATTE Nerello Mascalese, Nocera	43	● <b>Appasivento Bianco 2021</b> BARONE MONTALTO 39 Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat D'Alexandrie	
■ <b>Mazal 2021</b> TENUTE ORESTIADI Frappato	47	● <b>Benede' 2022</b> ALESSANDRO DI CAMPOREALE 39 Catarratto	
■ <b>Il Rosso Di Ludovico Riserva</b> TENUTE ORESTIADI Nero d'Avola, Cabernet sauvignon	62	● <b>Rahalmet 2022</b> CANTINA LA VITE 41,50 Grillo	
■ <b>Etna Rosso 2019</b> TORNATORE Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	58	● <b>Infatata 2020</b> CARAVAGLIO 59 Malvasia Secca	
■ <b>Principe N 2019</b> SPADAFORA 42,50 Nero D'Avola	42,50	● <b>Occhio Di Terra 2020</b> CARAVAGLIO 65 Malvasia Secca	
■ <b>Nero D'avola 2021 Bio</b> FINA 38 Nero D'Avola	38	● <b>Kike' 2022</b> FINA 42 Traminer, Sauvignon	
■ <b>Donnata' 2019</b> 38 ALESSANDRO DI CAMPOREALE Nero D'Avola	38	● <b>Etna Bianco</b> 45 Carricante	
■ <b>Barbazzale Etna Rosso 2021</b> 38,50 COTTANERA Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	38,50	● <b>Uriel</b> POGGIO ANIMA 39,90 Grillo	
■ <b>Perricone 2022</b> FINA 43 Perricone	43	▲ <b>Fiore Di Nero Rosato 2022</b> 37 TENUTE LOMBARDO Nero D'Avola	
■ <b>Rahalmet 2022</b> CANTINA LA VITE 47 Nerello Mascalese	47		
■ <b>C'd'c Rosso 2021</b> BAGLIO DEL CRISTO 45 Nero D'Avola	45		
■ <b>Oniris 2022</b> DUCA DI SALAPARUTA 41 Nero D'Avola	41		

## LOMBARDIA

■ <b>Elogio</b> ELIGIO MAGRI 69 Cabernet Sauvignon, Merlot	69
■ <b>Caterina Magri</b> ELIGIO MAGRI 52 Merlot	52
■ <b>Patrizio Magri</b> ELIGIO MAGRI 62 Cabernet Sauvignon, Merlot	62
■ <b>Roncedone</b> CA' DEI FRATI 68,50 Marzemino, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	68,50
● <b>Lucelio 2021</b> ELIGIO MAGRI 38,50 Moscato Giallo Bergamasca	38,50
▲ <b>Rosa Dei Frati 2022</b> CA' DEI FRATI 47,50 Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese	47,50

## ALTO ADIGE

■ <b>Bachgart</b> KLAUS LENTSCH 52 Pinot Noir	52
● <b>Goldmuskateller</b> KLAUS LENTSCH 44 Moscato Giallo	44



## PUGLIA

■ <b>Lilith</b> POGGIO ANIMA Primitivo	36
■ <b>Fiore Di Vigna</b> PAOLOLEO Primitivo	36
■ <b>Nero Di Troia</b> ZENSA Nero di Troia	36
● <b>Numen</b> PAOLOLEO Chardonnay	45
▲ <b>Premo Rose</b> ORIONWINES Corvina, Negroamaro	36

## VENETO

■ <b>Valpolicella</b> Corvina, Rondinella, Molinara	41,50
■ <b>Cabaletta</b> TENUTE FIOREBELLI Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon	39,50
● <b>Lugana 2022</b> LE FORNACI TOMMASI Turbiana	45
▲ <b>Chiaretto Di Bardolino</b> CANTINA DEL GARDA Corvina, Rondinella, Molinara	38

## FRIULI VENEZIA GIULIA

■ <b>Refosco 2017</b> LA RONCAIA Refosco	59
■ <b>Fusco 2017</b> LA RONCAIA Merlot	59
● <b>Sun Goddess</b> FANTINEL Sauvignon blanc	42
● <b>Eclisse 2016</b> LA RONCAIA Sauvignon Blanc, Picolit	55
● <b>Sun Goddess Ramato</b> FANTINEL Pinot Grigio	42

## ABRUZZO

■ <b>Samael</b> POGGIO ANIMA Montepulciano d'Abruzzo	36
■ <b>Villa Adami</b> CASABORDINO Montepulciano d'Abruzzo	38
● <b>Gabriel</b> POGGIO ANIMA Pecorino	36

## TOSCANA

■ <b>Bolgheri Colonne 2020</b> LE COLONNE Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	58
■ <b>Chianti 2020</b> BANFI Sangiovese	42
■ <b>Sassicaia 2019</b> BOLGHERI Cabernet sauvignon, Cabernet Franc	495
■ <b>Tignanello 2018</b> MARCHESE ANTINORI Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	375
■ <b>Guido Alberto 2019</b> TENUTA SAN GUIDO Merlot, Cabernet Sauvignon	135
■ <b>Le Difese 2020</b> TENUTA SAN GUIDO Cabernet Sauvignon, Sangiovese	95
■ <b>Il Bruciato 2020</b> BOLGHERI Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot	95
■ <b>Cabernet Sauvignon 2017</b> CAMPO DELLE COMETE Cabernet Sauvignon	49
■ <b>Toscana Rosso 2019</b> VALLERESSO Sangiovese, Merlot	42
■ <b>Chianti Classico</b> QUERCIBELLA Sangiovese	78
● <b>Vernaccia Di S.Gimignano 2019</b> CECCHI Vernaccia di San Gimignano	38

## PIEMONTE

■ <b>Selvaggia 2022</b> AGRICOLA MOLINO Nebbiolo, Barbera	45
■ <b>Langhe Nebbiolo 2020</b> SAN TANARO Nebbiolo	48
■ <b>8 Gioie 2021</b> SAN TANARO Albarossa, Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Dolcetto, Freisa, Merlot, Syrah	52
■ <b>Barolo Bussia Riserva</b> MARCO BONFANTE Nebbiolo da Barolo	125
■ <b>Dolcetto D'Alba</b> ODDERO Dolcetto	59
● <b>Gavi</b> IL ROCCHIN Cortese	41

## MENÙ

052/46 39 00

[www.iltuoristorante.com](http://www.iltuoristorante.com)

  iltuoristorante



**Maandag, Woensdag**

18.00 - 22.30

**Donderdag, Vrijdag, Zaterdag, Zondag**

12.00 - 14.30 & 18.00 - 22.30

**Dinsdag**

Gesloten



*heel erg bedankt.*