

Antipasti

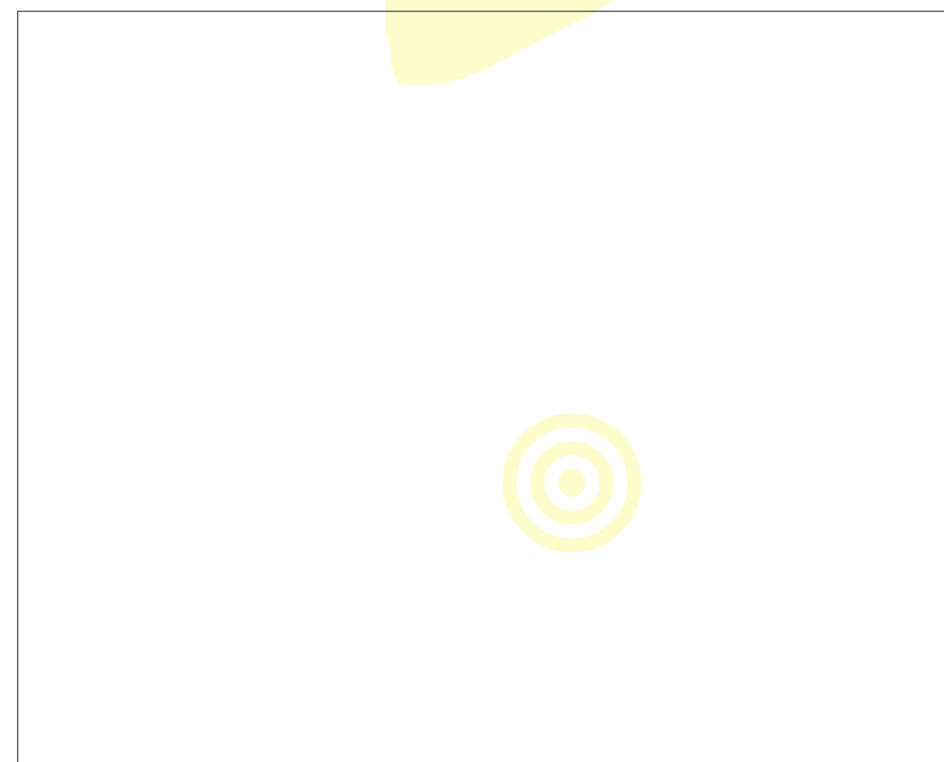
- ❖ **Minestrone 15**  
Italiaanse groentesoep.  
*Soupe aux légumes à l'italienne.*
- Antipasto misto (2 pers.) 31**  
Een selectie uit onze voorgerechten.  
*Une sélection de nos entrées.*
- Crocchette ai gamberetti grigi 18**  
Garnaalkroketten.  
*Croquettes aux crevettes grises.*
- Vitello tonnato 17.50**  
Dunne plakjes kalfsgebraad met tonijnsaus en appelkappers.  
*Fines tranches de rôti de veau, sauce au thon et câpres.*
- Tartare di tonno 18.50**  
Tartaar van tonijn.  
*Tartare de thon.*
- Tagliere di prosciutto di Parma con bruschetta 18**  
Bord Parmaham met geroosterd brood.  
*Assiette de jambon de Parme et pain grillé.*
- Scampi fiammeggiati al Pernod 18.50**  
Scampi's geflambeerd met Pernod in een tomatenroomsaus.  
*Scampis flambés au pastis et sauce tomate à la crème.*
- Scampi al curry 18.50**  
Scampi's in currysous.  
*Scampis à la crème au curry.*
- Scampi all'aglio 18.50**  
Scampi's in look.  
*Scampis à lail.*
- Scampi fritti 17.50**  
Gefrituurde scampi's met verse tartaarsaus.  
*Scampis frits sauce tartare maison.*
- Calamari fritti 17**  
Gefrituurde pijlinktvisringen met verse remouladesaus.  
*Calamars frits sauce remoulade maison.*
- Carpaccio di manzo 17.50**  
Carpaccio van rundvlees met parmezaanschilders en extra vierge olijfolie.  
*Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge.*
- Carpaccio di capesante 17.50**  
Carpaccio van sint-jacobsvruchten.  
*Carpaccio de saint jacques.*
- Carpaccio di pesce spada 17.50**  
Carpaccio van zwaardvis met rode pestovinaigrette en geroosterde bruschetta's.  
*Carpaccio d'espadon, vinaigrette au pistou rouge et bruschettas grillées.*
- Torretta di granchio reale 18.50**  
Torentje van king crab.  
*Tourelle au crabe royal.*
- Tagliata di manzo 18.50**  
Dun gesneden reepjes runderentrecote met parmezaankrullen, rucola en balsamico.  
*Entrecôte de boeuf, copeaux de parmesan, roquette et vinaigre balsamique.*
- ❖ **Parmigiana di melanzane 16.50**  
Laagjes aubergine, parmezaan, tomaat en basilicum gegratineerd in de oven.  
*Millefeuille d'aubergines, tomates, parmesan et basilic gratiné au four.*
- Insalata Cesare con piccata di pollo 16.50**  
Klassieke Caesarsalade met kip.  
*Salade Caesar classique au poulet.*
- ❖ **Pomodoro e mozzarella di bufala 16.50**  
Tomaat met buffelmozzarella, rucola en verse basilicum.  
*Tomate et mozzarella de bufflonne, roquette et basilic frais.*
- Terrina di fegato grasso 22**  
Terrine van ganzenlever met rozijnentoast en vijgenconfituur.  
*Terrine de foie gras, pain aux raisins grillé et confiture de figues.*
- ❖ **Pane Sardo 22**  
Artsanaal bereid brood uit Sardinië met ricotta van buffel zwarte truffel en rucola.  
*Pain Sarde cuit maison à la ricotta de bufflonne, truffe noire et roquette.*
- Muscovite potato (30gr. caviale) 90**  
Pomme moscovite (30gr. cavlaar),  
*Pomme moscovite (30gr. caviar).*

Paste e Risotti

- ❖ **Penne all'arrabiata 17.50**  
Penne met pikante tomatensaus.  
*Penne à la sauce tomate piquante.*
- Spaghetti frutti di mare 23.50**  
Spaghetti met zeevruchten.  
*Spaghetti aux fruits de mer.*
- Spaghetti alle vongole 21**  
Spaghetti met venusschelpen.  
*Spaghetti aux clovises.*
- Risotto all'astice 30**  
Risotto met kreeft.  
*Risotto au homard.*
- ❖ **Risotto al tartufo 28**  
Risotto met truffel.  
*Risotto à la truffe.*
- ❖ **Tagliatelle al tartufo 28**  
Tagliatelle met truffel.  
*Tagliatelle à la truffe.*
- Penne al granchio e vodka 26**  
Penne met krab en vodka.  
*Penne au crabe et vodka.*
- ❖ **Linguine aglio, olio e peperoncino 16.50**  
Linguine met look, olie en rode peperjes.  
*Linguine ail, huile et piment.*
- ❖ **Spaghetti con pomodorini e mozzarella 18**  
Spaghetti met tomaat, buffelmozzarella en verse basilicum.  
*Spaghetti aux tomates, mozzarella de bufflonne et basilic frais.*
- Spaghetti al ragù bolognese 17**  
Spaghetti bolognaise.  
*Spaghetti bolognaise.*
- Linguine alla carbonara 18.50**  
Linguine carbonara.  
*Linguine carbonara.*
- Linguine agli scampi 20**  
Linguine met scampi's.  
*Linguine aux scampis.*
- ❖ **Cannelloni ricotta e spinaci 18**  
Cannelloni met ricotta en spinazie.  
*Cannelloni à la ricotta et aux épinards.*

Pasta, 100% biologica farro spelta. +2  
Pâte, 100% biologique, l'épeautre. +2  
Pasta povera di glutine +2  
Glutenarme pasta.  
Pâte pauvre en gluten.

Suggerimenti dello chef



Secondi di Carne

- Scaloppina alla Milanese 22**  
Gepaneerd kalfslapje op traditionele Milanese wijze.  
*Escalope de veau à la Milanaise.*
- Scaloppina alla parmigiana 24**  
Kalfslapje, mozzarella, tomatensaus en parmezaan.  
*Escalope de veau, mozzarella, parmesan et sauce tomate.*
- Scaloppina al Gorgonzola 25**  
Kalfslapje met gorgonzolasaus.  
*Escalope de veau au gorgonzola.*
- Scaloppine al Marsala 24**  
Kalfslapje met marsalasaas en portobello champignons.  
*Escalopes de veau, sauce Marsala aux champignons portobello.*
- Controfiletto alla Fiorentina 33**  
Gegrilde Florentijnse runderentrecôte.  
*Entrecôte à la Florentine.*
- Filetto di manzo (al pepe, alla salsa béarnaise, pizzaiola) 37**  
Ossenhaas (peperroomsaus, béarnaisesaus, pizzaiola).  
*Filet de bœuf (au poivre, béarnaise, pizzaiola).*
- Ossobuco alla Milanese 31**  
Kalfschenkel in een tomatensaus.  
*Jarret de veau, sauce tomate.*
- Tartare di manzo classica 25**  
Klassieke steak tartaar.  
*Steak tartare classique.*
- Tartare di manzo "Italiano" 25**  
Steak tartaar bereid met olijfolie en parmezaan.  
*Steak tartare à l'huile d'olive et au parmesan.*
- Carrè di agnello 29**  
Lamskroon.  
*Carré d'agneau.*
- Saltimbocca alla Romana 24**  
Kalfslapje met salie en parmaham.  
*Escalope de veau, jambon de Parme et sauge.*

Secondi di Pesce

- Misto di pesce alla griglia 30**  
Mixed grill van vis.  
*Mixed grill de poissons.*
- Zuppa di pesce con mezzo astice 32.50**  
Mediterrane vissoep met rouille en halve kreeft.  
*Soupe méditerranéenne au poisson, demi homard et rouille.*
- Gamberoni giganti alla griglia 40**  
Gegrilde reuzengamba's.  
*Gambas géantes grillées.*
- Gamberoni giganti alla griglia fiammeggiati al Sambuca 40**  
Gegrilde reuzengamba's geflambeerd met Sambuca in een tomatenroomsaus.  
*Gambas géantes grillées flambées à la Sambuca et sauce tomate à la crème.*
- Pesce spada alla griglia 28.50**  
Gegrilde zwaardvis.  
*Espadon grillé.*
- Merluzzo con verdure di stagione 28**  
Kabeljauw vergezeld van seizoensgroenten.  
*Cabillaud et légumes de saison.*
- Sogliola alla mugnaia 42**  
Gebakken Noordzeetong "meunière".  
*Sole "meunière".*
- Astice in "Bella Vista" 45**  
Hele kreeft Belle-Vue.  
*Homard Belle Vue.*
- Astice alla griglia 45**  
Hele gegrilde kreeft.  
*Homard entier grillé.*
- Tonno alla griglia con ratatouille 30**  
Gegrilde tonijn met ratatouille.  
*Thon grillé et ratatouille.*

Pizze

- ❖ **Pizza Margherita 17**  
Tomaten, mozzarella, oregano en basilicum.  
*Tomate, mozzarella, origan et basilic.*
- Pizza Napoletana 17.50**  
Tomaten, mozzarella, kapperjes, ansjovis en oregano.  
*Tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan.*
- Pizza Parma e rucola 19.50**  
Tomaten, mozzarella, parmezaanse kaas, rucola en Parmaham.  
*Tomate, mozzarella, parmesan, roquette et jambon de Parme.*
- ❖ **Pizza bianca quattro formaggi 18.50**  
Tallegio, parmezaan, gorgonzola, mozzarella.  
*Tallegio, parmesan, gorgonzola, mozzarella.*
- Pizza carpaccio 19.50**  
Tomaten, carpaccio van rundvlees, rucola en parmezaan.  
*Tomate, carpaccio de boeuf, roquette et parmesan.*
- Pizza prosciutto 17.50**  
Tomaten, ham.  
*Tomate, jambon.*
- Pizza salame 17.50**  
Tomaten, salami.  
*Tomate, salami.*
- ❖ **Pizza Siciliana 17**  
Tomaten, mozzarella, aubergines, peper, look, rucola, pili-pili, basilicum en ajuin.  
*Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, ail, roquette, pili-pili, basilic et oignons.*
- Pizza calzone 18.50**  
Dichtgevouwen pizza.  
*Pizza en "chausson".*
- ❖ **Pizza bianca bruschetta 18**  
Mozzarella, pesto, parmezaan, tomaten, look en rucola.  
*Mozzarella, pistou, parmesan, tomate, ail et roquette.*
- ❖ **Pizza bianca spinaci e gorgonzola 18.50**  
Spinazie, gorgonzola.  
*Epinards, gorgonzola.*
- ❖ **Pane Sardo 22**  
Artsanaal bereid brood uit Sardinië met ricotta van buffel, zwarte truffel en rucola.  
*Pain Sarde cuit maison à la ricotta de bufflonne, truffe noire et roquette.*



DANIELI'S BAR  
al piano di sopra Danieli Il Divino  
(upstairs Danieli Il Divino)