



Welkom!
Benvenuto
Welcome
Bienvenida
Willkommen
Bienvenue

FOOD

L'APERIVINO®
OSTERIA

FINGERFOOD [TO SHARE]

DE ECHTE BUFFELMOZZARELLA CAMPANA UIT NAPELS DOP

Bol buffelmozzarella van 200 g om te delen met datterini tomaatjes, olijfolie Planeta extra vergine en huisgemaakte pesto € 20

Pizza pane met rozemarijn en knoflook, lauwwarm huisgemaakte porchetta, buffelmozzarella (22 cm)	16
Calamari & scampi fritti: gefrituurde calamares & tijgergarnalen, verse tartaarsaus, gerookte pittige mayonaise	24
Huisgemaakte Iberico kroketjes, burrataroom, bieslook (5 stuks)	19
Polpette al vino bianco: huisgemaakte gehaktballetjes, witte wijnsaus, reductie van kalfsjus, knoflook en citroen	16
Sauté van 'Cozze & Vongole': mosselen en venusschelpen in hun eigen jus, chili, tomaat, knoflook, bruschetta met thijm	22
Salumi italiani (Italiaanse charcuterieën van het huis 'Levoni' 60 g) <i>Wordt geserveerd met lekker krokant stokbrood!</i>	
Culatello di Zibello (de diamant van de Parmaham)	19
Capocollo Toscana	9
Huisgemaakte porchetta	10

MENU L'APERI VINO OSTERIA

VOORGERECHT

Vitello tonnato, langzaam gegaard met tonijnmayonaise en kappers
of: Mozaïek van tonijntartaar en gemarineerde zalm, ricotta met limoen, gele miso, geroosterde sesam, zeewier, tuinbonen
of: Veggie: melanzane alla Parmigiana

HOOFDGERECHT

Angus filet pur, gegrilde slahart met tartaar van tomaat, groene peperroomsaus en aardappelen uit de oven
of: Kabeljauwhaasje in tomatensaus, Taggiasche zwarte olijven, kappertjes, basilicum en aardappelpuree
of: Veggie: ravioli met spinazie en ricotta, tomatensaus, burrata en pesto

NAGERECHT

Tiramisu
of: Montecato alla nocciola: zacht hazelnootijs, gecrushte Ferrero Rocher, chocoladesaus
Prijzen menu 3-gangen: p.p. € 59 | Prijzen Veggie menu 3-gangen: p.p. € 49 | Met wijnarrangement: p.p. + € 24

Dit menu kan uitgebreid worden tot een 4-gangen menu: Zeevruchtenrisotto met venusschelpen, mosselen, langoustines en inktvis

Prijzen menu 4-gangen: p.p. € 69 | Met wijnarrangement: p.p. + € 29

Dit menu wordt enkel per tafel geserveerd en de gerechten kunnen niet veranderd of aangepast worden.

VOORGERECHTEN

Carpaccio van rund, klassiek gebracht	16
Vitello tonnato, langzaam gegaard met tonijnmayonaise en kappers	17
Mozaïek van tonijntartaar en gemarineerde zalm, ricotta met limoen, gele miso, geroosterde sesam, zeewier, tuinbonen	24
Lauw warme salade van Sepia (inktvis) met selder en en olijfolie dressing	22
Veggie: mozzarella en tomaten salade met geconfijte datterino tomaatjes, buffelmozzarella op twee wijzen, crunchy croutons, pesto	18
Veggie: melanzane alla Parmigiana	17

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Escalope al vino bianco e limone Kalfslapje met een witte wijnsaus en limoen, spinazie en patatjes uit de oven	28
Tagliata di manzo Angus filet pur, dun gesneden met rucola, datterini tomaatjes, olijfolie, Parmigiano en patatjes uit de oven	39
Angus filet pur met gegrilde slahart en tartaar van tomaat, groene peperroomsaus en verse frieten	39
Ossobuco zacht gegaard, lichte tomatensaus met fijne groenten, spinazie en patatjes uit de oven	28

VIS

Tagliata di tonno Gegrilde tonijnsteak met caponata, een velouté van aardappelen en knolselder en een sausje van ingekookte balsamico	35
Merluzzo alla Livornese Kabeljauwhaasje in tomatensaus, Taggiasche zwarte olijven, kappertjes, basilicum en aardappelpuree	29
Branzino alla Griglia Gegrilde zeebaars met puree van jonge prei, venusschelpen en geboterde asperges in witte wijnsaus	32

BIJGERECHTEN

Gemende salade	6,50
San marzano tomaten met verse basilicum en olijfolie	6,50
Warme seizoensgroenten	7
Tagliolini aglio olio peperoncino	6
Tagliolini met tomatensaus en basilicum	7
Patatjes uit de oven	6
Aardappelpuree	6
Verse frieten	6

PASTA

Tagliolini met scampi, sausje van langoustines, lichte chili en citroenzesten	23
Pennette alla norcina Kleine penne met een saus van Italiaans venkelgehakt, truffel, Parmezaanse kaas	19
Spaghetti ragu (Bolognese)	18
Spaghetti vongole	26
Veggie: ravioli ricotta met spinazie, groene asperge, tomatensaus, pesto en Parmezaanse kaas	18

RISOTTO

Zeevruchtenrisotto met venusshellpen, mosselen, langoustines en inktvis	25
---	----

DESSERT

Tiramisu	12
Dame blanche	12
Montecato alla nocciola Zacht hazelnootijs met gecrushte Ferrero Rocher en chocoladesaus	12
Bavarese al cioccolato bianco Bavarois van witte chocolade met meringue en aardbeiensaus	12
Pizza Nutella	12

VOOR DE KIDS

Spaghetti ragu (Bolognese)	15
Gehaktballetjes in tomatensaus en verse frieten	17
Gestoomde kabeljauwhaasje met groenten, aardappelpuree en een botersausje	22
Filet pur met lichte tomatensaus, tomatenslaatje en verse frieten	28

DESSERT

Pizza Nutella	12
Dame blanche	8,50

PIZZA

(Ø 22 CM OF Ø 30 CM)

Pane Aperitiefpizza. Olijfolie, knoflook, rozemarijn Supplement San Daniele ham: € 5	8	12
Pizza frutti di mare Zeevruchten, tomatensaus, knoflook	16	20
Margherita Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, basilicum	13	16
Prosciutto Tomatensaus, mozzarella fior di latte, gekookte ham	15	18
Vegetariana Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, oregano, gegrilde groenten	16	19
Quattro Stagioni Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, oregano, gekookte kruidenham, kastanje paddenstoelen, taggiasche olijven, artisjok	15	19
Carbonara pancetta 'Signature pizza' Mozzarella Fior di latte, Parmigiano, Italiaans spek, ei, look	15	19
Scampi Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, basilicum, knoflook, scampi	16	20
Dario 'Signature pizza van de patron Mozzarella Fior di latte, pachino tomaatjes, pikante salami, buffelmozzarella	15	19
San Daniele San Daniele ham 24 maanden gerijpt, buffelmozzarella, rucola, pachino tomaatjes, Parmigiano, olijfolie	15	19
Tonno Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, tonijn, ui	15	19
Calzone Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, gekookte kruidenham, champignons, taggiasche olijven, artisjok	15	19
Diavola Nduja, pikante worst uit Calabrië, salami, buffelmozzarella, basilicum, verse tomaten	15	19
Salsiccia porcini Italiaanse worst, mozzarella Fior di latte, porcini paddenstoelen, Italiaanse broccoletti	15	19
Burrata e Culatello Tomatensaus, burrata, rucola, verse tomaten en culatello ham	15	19

Sommige gerechten bevatten allergenen. U kan aan onze kelners de allergenenlijst vragen, zodat u geen risico loopt.

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren, vragen we om vanaf 6 personen te kiezen uit max. 4 verschillende gerechten per gang.



L'APERIVINO®
OSTERIA