

MENU

"There is something about Italian food that is just so catchy. Maybe it's the vibrant flavors or the comforting simplicity."

ZOFF

Catchy Italian Restaurant

ALLERGENEN. De producten in onze bereidingen kunnen allergenen bevatten: Voor meer informatie ivm deze allergenen vraag naar de verantwoordelijke. Heeft u andere vragen over onze gerechten? Aarzel niet en vraag ons om uitleg.

Al onze prijzen zijn in EURO

ANTI*PASTO*

Onze voorgerechten

Ostriche 3 st. 15,90 — 6 st. 29,90
Zweeuwse Creuses le cat.
Crostino Caprese (veggie) **— 11,90**
Met buffermozzarella DOP, zongedroogde tomatentapenade en basilicum.
Crostino Trinacria (vegan) **— 11,90**
Met caponata (Siciliaanse ratatouille met tomaten, aubergines en olijven).
Crostino Marino — 12,90
Met verse ricotta en Cantabrico ansjovis.
Crostino Bosco (veggie) **— 14,90**
Crostino met truffeltapenade, gemarineerde boschampignons afgewerkt met Pecorino kaas
Taglierino di crostini — 23,90
Een heerlijke mix van onze 4 crostini.
Tagliere mix di salumi e formaggi — 27,90
Snijplank met een verfijnde selectie van artisanale kazen en vleeswaren.
Burrata Pugliese (veggie) **— 14,90**
Verse botermozzarella.
Carpaccio di Salmone affumicato — 16,90
Ambachtelijk gerookte zalm met roze peper, limoenolie en zeekraal.
Carpaccio Classico — 19,90
Rundscarpaccio met rucola en Parmezaan DOP.
Vitello tonnato — 21,90
Fijne kalfssneden met een tonijnsausje, kappertjes uit Pantelleria, Parmezaan DOP.
Parmigiana di melanzane (veggie) **— 18,90**
Gegrilde aubergine- millefeuille met Parmezaanse kaas in een kruidige tomatensaus
Salsiccia Toscana — 17,90
Kruidige gegrilde Toscaanse venkelworst DOP.
Scampi pil-pil — 18,90
Scampi in een pikant sausje.

PA*STA*

Pasta fresca typica Italiana

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (vegan) **— 22,90**
Met look, olijfolie en chilipepers.
Lasagne — 23,90
Traditionele lasagna uit de oven.
Mezzelune (veggie) **— 23,90**
Ravioli gevuld met burrata & basilicum in een tomatensausje afgewerkt met straciatella
Saraceno all'Ortolana (vegan) **— 23,90**
Volkorenpasta met mediterraanse groenten.
Spaghetti alla Carbonara — 24,90
Spaghetti met ei, zwarte peper, pecorino Romano DOP en guanciale DOPG.
Pappardelle al ragù di Cinghiale Toscano — 25,90
Brede tagliatelle met everzwijn ragù en rozemarijn naar origineel Toscaans recept
Tortelloni alla Zucca (veggie) **— 26,90**
Reuze ravioli gevuld met pompoen in een botersausje met salie en crunchy Amaretti.
Delizia al Tartufo (veggie) **— 28,90**
Ravioli gevuld met ricotta en zwarte truffel uit Alba, begeleid door een sausje van bospaddestoelen.
Pasta topolino (kinderen - 12j) **— 15,90**
Spaghetti met ragù of botersausje.

ZOFF

Signatuur pasta's

Rigatoni con ragù di salsiccia — 25,90
Met ragu van Toscaanse venkelworst DOP.
Tagliolini al nero di seppia — 26,90
Zwarte pasta met scampi's, kerstomaatjes en citroenzeste.

PE*SCE* E CAR*NE*

Hoofdgerechten

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een fris slaatje en aardappeltjes uit de oven met mediterraanse kruiden.

CAR*NE*

Tartare di Fassona Piemontese — 28,90
Tartaar van het "Fassona" runderras uit Piemonte met marjolein, limoen, kappertjesblad en en Straciatella kaas.
Filetto di Maiale ai funghi Porcini — 29,90
Malse Varkenshaasje met een romig sausje van eekhoorntjesbrood.
Saltimbocca alla Romana — 34,90
Dunne lapjes Kalfsvlees met rauwe ham en salie nagesmoord met witte wijn.
Tagliata di filetto di manzo — 39,90
Kortgebakken filet pur (250gr) met Parmezaanse kaas en Balsamico Vecchio IGP.

*PE*SCE

Branzino alla Livornese — 36,90
Zeebaarfilets met Pacchino kerstomaatjes, kappertjes uit Pantelleria, ontpitte Taggiasche olijven , knoflook en verse peterselie.
Gamberoni alla griglia — 38,90
Gegrilde reuzengamba's.
Pesce del giorno — (dagprijs)
Vraag naar onze dagelijks verse visbereiding!

INSA*LATA*

Maaltijdsalades met pane carasau (plat Sardeens brood)

Partenopea (veggie) **— 21,90**
Met buffermozzarella DOPG, tomaat, basilicumpesto en kappertjes uit Pantelleria.
Padana — 23,90
Met parmaham DOP 24 maanden, artisjok en Grana Padano DOP.
Sicania — 26,90
Tataki van verse tonijn, ansjovis, venkel, amandel en zoete kerstomaatjes.
Cinqueterre — 26,90
Ambachtelijk gerookte zalm, grijze garnalen, pijnboompitten.
Triveneta (veggie) **— 22,90**
Smeuige gorgonzola DOP en gemarineerde boschampignons

DOL*CI*

Dessert

Tiramisù — 13,90
Huisgemaakte tiramisu volgens traditioneel recept.
Coppa Amarena — 15,90
Vanille-ijs (patisserie Zuut) met Amarenakersen van Fabbri en een crumble van amaretti koekjes.
Dama Bianco Nera — 15,90
Vanille ijs met Gianduja chocolade (Patisserie Zuut)
Soufflé al cioccolato — 17,90
Huisgemaakte chocolade soufflé met vanille-ijs (Patisserie Zuut)
Panna cotta ai frutti di bosco — 13,90
Huisgemaakte panna cotta met rood fruit.
Panna cotta al Pistacchio — 14,90
Huisgemaakte panna cotta met crumble van pistachenoten en pistachecreme.
Tartufo nero di Pizzo — 12,90
Zwarte truffelchocoladeijs uit Pizzo (Sicilia) IGP
Semifreddo al nougat — 12,90
Parfait van knapperige stukjes gekaramelliseerde nootjes.
Coppa colonel — 14,90
Citroensorbet overgoten met limoncello, vodka of grappa naar keuze.
Delizia di Formaggi — 18,90
Selectie van 3 Italiaanse DOP kazen met Mostarda (pittige fruitchutney)
Gelato Bimbi (kinderen - 12j) **— 9,90**