



Andrea Mantegna (1431-1506) - Camera degli Sposi (1465-1474)

Aperitivi

Aperitieven - Apéritifs

Maître Pierre rosso/bianco	8
Porto rosso/bianco	8
Sherry dry/dium	8
Porto 10 years old	15
Porto 20 years old	25
Porto 30 years old	33
Spritz Aperol	15
Fiorente Spumante	15
Pim's Canada dry	13
Pim's Spumante	14
Pim's Champagne	20
Martini rosso/bianco/rosato/dry	8
Rossi, Fiero, Gancia	8
Campari nature	8
Campari tonic, soda	11
Campari Orange	15
Kir vin blanc	8
Kir Royal	17
Ricard	9
Rosso Antico / Ramazzotti	8
Cynar	8
Punt e mes	8
Picon vin blanc / bière	12
Pisang Ambon, Safari, Malibu	15
Pineau des Charentes blanc/rosè	8
Marsala, Batida de Coco	8
Pêcher Mignon	8
Bitter / Crodino	8
Amaro Averna	9
Fernet Branca / Jägermeister	8
Amaretto	10
Rhum / Absolut Vodka	11
Whisky JB / Johny Walker	11
Bokma / Genever	8
Tequila nature/citron	8
Genever (young/old)	6
+ Coca Cola, Coca Cola light	3
Grey Goose / Chrystal Head	15
Smirnoff / Beluga	12

Prosecco e Champagne

Spumante	7
Coupe Champagne	15
Fles Prosecco	35
Fles Champagne	85

Gins Tonic

Gordon	8
Caorunn	10
Monkey 47, Sloe Gin	15
Gin 209	11
Gin Mare	11
Bus 509	12
G'vin Floraison	11
The Botanist	11
Brecon Botanicals	12
Haswell	12
VL92	11
Williams Chase extra dry	12
Elegant Crisp	12
Hendricks	11
Malfy Lemon	12
Copperhead	15
Copperhad Black Batch	15
Blue Gin	12
Suppl. Fever Tree	3,5

Bevande analcoliche

Frisdrank - Boissons gazeuse

Coca Cola, light, zero	3
Sprite, Fanta	3
Coca Cola, light, zero (fles/bouteille)	3,5
Tonic, Canada Dry, Gini	3,5
Ice Tea	3,5
Jus d'orange / pommes / ananas / citron / tomate	4
Plat water 25cl/50cl/1l	3/6/10
Sput water 25cl/50cl/1l	3/6/10

Birre - Bieren - Bières

Pils Roman	3
Peroni «Nastro Azzurro»	5
Mater bianco	4,5
Carlsberg	5
Alcoholvrije bier / bière sans alcool 'Jupiler'	4,5
Ename Blond/Dubbel/Trippel	8
Duvel	8

Vini

Glas bianco / rosso / rosato	4
1/4 Vino bianco/rosso/rosato	6
1/2 Vino bianco/rosso/rosato	12
3/4 Vino bianco/rosso/rosato	18
1/1 Vino bianco/rosso/rosato	23

Cocktails

Aperitif Maison	13
Americano (vermouth, campari, soda)	12
Bloody Mary (jus de tomate, vodka, tabasco, céleri)	12
Margarita (tequila, cointreau, jus de citron)	12
Negroni (campari, punt e mes, gin)	12
Mojito Virgin	8,5
Mojito	10
Mojito Champagne	15
Mojito Raspberry	13
Gin Fizz (gin, sucre, citron, soda)	12

Malt whisky

Bladnoch 1991/1986	18/23
Balbair 1997/2003	17/15
The Glenlivet	11
Single Barrel Jack Daniels	15
Jack Daniels	11
Bourbon Buffalo Trace	12
Bourbon Four Roses	10
Glenmorange	17
Springbank 1997	18
Springbank 10 years	20
Caol Ila	15
Old Mask Cask	18
Glen Deverson 10 years	15
Jameson	11
Benriach 16 years	20
Macphails 10 years	18
Old St-Andrew	10
Glenrothes 1991	17
Glenfiddich 12 years	15
Glenfiddich 15 years	23
Glenfiddich 18 years	27

Blended Whisky

William Lawsons 12 years	13
William Lawsons	11
Johnnie Walker Red Label	10
Johnnie Walker Black Label	13
Chivas 12 years	12
Chivas 18 years	15
Ballotines	11
Cutty Sark	11
Southern Comfort	10
Old Particular Cask 17 years	26

LO CHEF VI PROPONE - DE CHEF STELT VOOR - LE CHEF VOUS PROPOSE

Il tartufo - Zwarte truffel - Truffe noire

Carpaccio di manzo con tartufo nero	25
carpaccio van rund - zwarte seizoen truffel / carpaccio de bœuf - truffe noire de saison.	
Tagliolini freschi / Risotto con tartufo nero	30
tagliolini of risotto - zwarte seizoen truffel / tagliolini ou risotto à la truffe noire de saison.	
Cannelloni con carne, crema di noci e tartufo nero	30
cannelloni van kalfsvlees - notenroomsaus - zwarte seizoen truffel	
cannelloni de veau - creme au noix - truffe noire de saison	
Tortellini giganti con tartufo nero	30
ricotta - zwarte seizoen truffel / Ricotta - truffe noire de saison	

Primi - Voorgerechten - Entrées

Insalata di puntarella, mozzarella di buffola, accuiga e granada	18
van cichorei - buffelmozzarella - ansjovis - granada	
de chicorée - mozzarella de buffle - anchois, grenade	
Filet Americain con insalata	18
filet americain met salade / salade	

Pasta - Pâtes

Ravioli radicchio al burro e salvia	18
ravioli radicchio - boter - salie / au beurre - sauge	
Ravioli con fromaggio di capra e miele	18
gevuld met geitenkaas - honing / farci au fromage de chèvre - miele	
Mezzaluna di astice con bisque	23
gevuld met kreeft - bisque / farce au homard - bisque	
Raviollioni di asparagi, crema di asparagi	22
van asperges / d'asperges	
Ravioli gigante pecorino e carciofi, crema di carciofi	22
reuze ravioli - pecorino - artisjok - artisjoksous	
ravioli géants - pecorino - artichauts - crème d'artichaut	
Tortellini con prosciutto di parma	20
gevuld met ham - room - parmaham / farci au jambon - crème - jambon de parmesan	
Penne alla norma	18
aubergines - look - geitenkaas / aubergines - ail - fromages de chevre	
Tagliatelle pescatore	25
met verse zeevruchten - look - tomaat / fruits de mer frais - ail - sauce tomate	
Spaghetti di polpo	22
van octopus - tomatensaus - look / de poulpe - sauce tomate - ail	
Spaghetti cozze e vongole con pomodoro e aglio	24
met venusschelpen en mosselen, tomatensaus en look	
moules - palourdes - sauce tomate - ail	
Quadrotti cappelletti e scampi, bisque di astice & gamberetti	22
gevulde pasta met sint-jakobsvruchten, scampi, bisque van kreeft & grijze garnalen.	
pâtes farci au coquilles saint-jacques et scampi, bisque de homard & crevettes grises	
Spaghetti di puntarella	15
cichorei van Catalogne / chicorée de Catalogne	
Penne alla Boscaiola	20
penne - champignons - chipolata	

Pizze - Il pizzaiolo vi propone

Pino	20
tomaten, gorgonzola, taleggio, Parmaham,	
tomates, gorgonzola, taleggio, jambon de Parme	
In bianco	18
buffelmozzarella, basilicum, olijfolie, gedroogde tomaat	
mozzarella buffle, basilic, huile d'olive, tomate séchée	
Al salmone affumicato	20
tomaten, mozzarellakaas, gerookte zalm / tomates, mozzarella, saumon fumé	
Anatra affumicato	18
gerookte eend - mozzarella / canard fumé - mozzarella	

Asparagi - Asperges

Asparagi vinaigrette	18
Asparagi Alla fiamminga	24
op vlaamse wijze / à la flamande : beurre - œuf - persil	
Asparagi con salmone affumicato & mousseline	28
met gerookte zalm - mousseline saus / saumon fumé - mousseline	
Asparagi Al modo di Milano	28
met spiegelei - parmaham - parmezaan / oeuf sur le plat - jambon de Parme - copeaux de parmesan	
Asparagi con gamberetti grigie & mousseline	38
met grijze garnalen - mousseline saus / crevettes grises - mousseline	
Tagliatelle con asparagi e uovo	24
tagliatelle met asperges - ei / au asperges - oeufs	
Risotto con asparagi	24
risotto met asperges / au asperges	
Involtini di vitello con asparagi e crema	25
gevulde kalfsrolletjes - asperges - roomsaus	
roulades de veau farcies - asperges - sauce à la crème	

Carciofo - Artisjokken - Artichaut

Vinaigrette	20
Siciliana	20
op siciliaanse wijze met olijfolie - parmezaan - look / huile d'olive - parmesan - ail	
Tagliatelle con crema di carciofo	20
artisjok crème / crème d'artichaut	
Insalata di carciofo con rucola e parmigiano	18
salade van artisjok - rucola - parmezaan / salade d'artichauts - roquette - parmesan	

Pesce e crostacei

Vis en schaaldieren - Poisson et crustacés

Filetto di Barbuto, tartufo nero e parmigiano	33
gegrilde grietfilets - zwarte truffel - parmezaan / filets de barbue grillés - truffe noire - parmesan	
Filetto di Barbuto con asparagi	33
Ggegrilde grietfilets - asperges / Filets de barbue grillés - asperges	
Pomodoro con gamberetti grigie (2) con patatine fritte	40
2 tomaat garnaal - frietjes / 2 tomates crevettes grises - frites	
Insalata di gamberetti con patatine fritte	40
salade van grijze garnalen - frietjes / salade de crevettes grises - frites	
King Crabe arrostito con aglio	40
King Crabe met look / King Crabe à l'ail	
Tonno Rosso Yellow Fin ai ferri	28
gegrilde rode tonijn Yellow fin / Thon rouge Yellow fin grillé	
Tonno Rosso Yellow Fin ai ferri Inglese	32
gegrilde rode tonijn Yellow fin op Engelse wijze (puree - spek - sla)	
thon rouge Yellow fin grillé à l'anglaise (purée - lard - salade)	

Carne

Costolette di agnello	28
lamskotellen met Hofmeesterboter / côtelettes d'agneau - beurre Maître d'hôtel	
Corona di agnello al erbe	30
lamskroon met fijne kruiden / couronne d'agneau aux fines herbes	
Filetto di Anatra al pepe concassato e crema	30
eendenborst - peperroomsaus / mâtret de canard - sauce poivre crème	
Filetto di Anatra salsa arancia e Grand Marnier	30
eendenborst - sinaasappelsaus - Grand Marnier	
mâtret de canard - sauce à l'orange - Grand Marnier	
Filet Americain con patatini fritti	22
filet americain met frietjes / frites	

Zuppe - Soepen - Potages

Zuppa del giorno 8 dagsoep / potage du jour	8
Minestrone 9	9
Vellutata di pomodoro con crema 8 Tomatenroomsoep / crème de tomates	8
Consommé ai ravioli 9 Consommé met raviolis / consommé aux raviolis	9
Zuppa di pesce della casa 18 vissoep / soupe de poissons	18

Antipasti freddi

Koude voorgerechten - Entrées froides

Ciabatta all'aglio 3,5	3,5
Focaccia all'aglio - Rosmarino (pizza) 5	5
Bruschetta pomodoro 8	8
Bruschetta pomodoro e rucola 10	10
Bruschette con prosciutto Parma & pomodoro fresco all'aglio 15	15
Prosciutto di Parma e melone 23 Parmaham - meloen / jambon de Parme - melon	23
Affettato misto 20 schotel vleeswaren / assiette de charcuterie italienne	20
Vitello Tonnato 18	18
Pomodoro con gamberetti grigie (1) 25 tomate crevettes grises	25
Salmone affumicato su toast 23 Gerookte zalm - toast / Saumon fumé - toast	23

Specialità carpaccio e tartare

Tartare di manzo 28 tartaar van rund / tartare de boeuf	28
Tartare di salmone 25 tartaar van zalm / tartare de saumon	25
Tartare di tonno 28 tartaar van tonijn / tartare de thon	28
Carpaccio di manzo con parmigiano 19 carpaccio van rund - parmezaan / carpaccio de boeuf - parmesan	19
Carpaccio di manzo con rucola 25 carpaccio van rund - rucola / carpaccio de boeuf - roquette	25
Carpaccio di salmone fresco 24 carpaccio van zalm - dille - roze peper / carpaccio de saumon - aneth - poivre rose	24
Carpaccio di polpo 23 van octopus / de poulpe	23

Insalate

Insalata mista / Gemengde sla / Salade mixte 8	8
Insalata nizzarda 18 Salade niçoise	18
Insalata di tonno 18 tonijnsla - tomaat - komkommer - ei - ui / salade de thon - tomate - concombres - oeuf	18
Insalata Caprese 18 buffelmozzarella - basilicum - tomaat - olijfolie mozzarella de buffle - tomate - basilic - huile d'olive	18
Di rucola con scampi e cuori di carciofini 23 rucola - scampi - artisjoken / roquette - scampi - cœur d'artichaut	23
Insalata di polpo 19 salade van octopus / salade de poulpe	19
Insalata di gamberetti 28 salade van grijze garnalen / salade de crevettes grises	28
Insalata Cesareo 20 Salade Cesar	20

Patate Moscovita 48 aardappel "Moscovite" / pomme de terre "Moscovite"	48
---	----

Antipasti caldi

Warme voorgerechten - Entrées chaudes

Fondue di pamiggiano 15 kaaskroketten / fondue de parmesan	15
Crochette di gamberetti grigie 18 garnaalkroketten / croquettes aux crevettes	18
Anelli di calamari freschi fritti 17 gefrituurde inktvis - tartaarsaus / calamars frits - sauce tartare	17
Anelli di Calamari freschi all'aglio 17 inktviss - look / calamars à l'ail	17
Scampi fritti 21	21
Scampi All'aglio 21 scampi met look / scampi à l'ail	21
Scampi Diavolo 22 scampi - pikante tomatensaus - uien / scampi - sauce tomate piquante - oignon	22
Scampi Rigoletto 22 scampi - tomatensaus - champagne - sjalot scampi - sauce tomate - champagne - échalotte	22
Filetto di sogliole fritte (6) 15 gepaneerde slibtongen / goujonnettes de solettes	15
Gambas, burro bianco 18 2 gambas - blanke boter / 2 gambas - beurre blanc	18
Sauté di Vongole e cozze con aglio e peperoncini 18 saute van vennusschelpen en mosselen (pikant) saute de palourdes et moules (piquant)	18

Menu Bambini - Enfant - Kinder

Chipolata 8	8
Spiedino di carne 12 vleesbrochette / brochette de viande	12
Chicken nuggets 8	8
Fish sticks 8	8
Petto di Pollo - Composta di mele 10 Kippeborst met appelmoes / Blanc de poulet - compote	10
Filetto di sogliole fritte (4) 10 gepaneerde slibtongen / goujonnettes de solettes	10
Supplement 3 frites - purée - petits pois et carottes - compote haricots verts - pasta	3

Supplement Pizza

Rucola 6	6	Epinards 6	6
Oeuf 0,50	0,50	Bolognaise 5	5
Tomaat sauce 1	1	Ananas 3	3
Jambon cuit 3	3	Aubergines 3,5	3,5
Jambon Parma 5	5	Anchois 2,5	2,5
Saumon 5	5	Oignon 1	1
Salami doux 5	5	Capres 2	2
Salami piquant 6	6	Gorgonzola 4	4
Scampis (4) 6	6	Olives 1	1
Tomates séchées 2	2	Taleggio 4	4
Piment 3	3	Champignons 2	2
Poivrons 3	3	Gruyere 1,5	1,5
Artichauts 3	3	Mozzarella di bufola 6	6

Pizze

* Margherita	10
Napoletana	12
tomaat - mozzarella - olijven - ansjovis / olives - anchois	
* Pugliese	12
tomaat - mozzarella - uien - origano / oignons - origan	
* Funghi	12
tomaat - mozzarella - champignons	
* Rucola	18
tomaat - mozzarella - rucola - parmezaan / roquette	
* Caprese	20
tomaat - buffelmozzarella / tomate - mozzarella - basilic	
* Peperoni	13
paprika / poivrons	
Tonno	15
tomaat mozzarella - tonijn / thon	
Salame	15
tomaat mozzarella - salami	
Prosciutto	13
tomaat mozzarella - ham / jambon cuit	
Regina	15
tomaat - mozzarella - hesp - champignon / jambon champignons	
Capricciosa	17
tomaat - mozzarella ham - ei - champignon - artisjok jambon cuit - oeuf - champignons - artichauts	
Quattro Stagione	16
4 seizoenen / 4 saisons	
Pescatore	18
tomaat mozzarella - verse zeevruchten / fruits de mers frais	
Hawai	15
ham - ananas - gruyere / jambon - ananas - gruyere	
4 Fromaggi	18
4 kazen / 4 fromages	
Arrabbiata	16
tomaat mozzarella - pikante salami / salami piquant	
Romana	15
tomaat mozzarella - ansjovis - kappertjes - look / ail - anchois capres	
Calzone	13
gesloten pizza / pizza fermé	
* Nonna	15
tomaat - mozzarella - uien - champignon. - artisjoks - olijven oignons - champignons - artichauts - olives	
Melanzana	16
tomaat - mozzarella - aubergine - parmesan	
Scampi	20
tomaat mozzarella - scampi	
Bolognese	15
tomaat - mozzarella - gehakt / tomate - mozzarella - viande hachée	
* Ortaggi grigliati	20
tomaat - mozzarella gegrilde groenten légumes grillé	
Pollo	20
kip / tomaat mozzarella - poulet - ananas - gruyere	
Casa	18
tomaat mozzarella - champignons - Parmaham - salami - look tomate mozzarella - champignon - jambon de Parma - salami - ail	
* Diavolo	14
tomaat mozzarella - spaanse peper / piment - huile	
* Vegetarian	
Pizza Junior	- 20 % / prix

Paste

Fettucine al pomodoro e basilico	11
tomatensaus / sauce tomate	
Penne all'arrabbiata	11
pikante tomatensaus / sauce tomate piquante	
Spaghetti all'aglio peperoncino	11
look - olijfolie - pilipili / ail - huile - pili	
Fettuccine al Pesto	16
look - parmesaan - olijfolie - basilicum / ail - parmesan - huile d'olive - basilic	
Spaghetti Bolognese	13
tomaat - gehakt / tomate - viande hachée	
Tagliatelle Carbonara	16
spek - ei / lardons - oeufs	
Tagliatelle prosciutto	16
ham - room / jambon crème	
Spaghetti ai Calamari, aglio, pomodoro	18
verse inktvis - look - tomatensaus / calamars frais - ail - sauce tomate	
Canneloni ricotta, prosciutto, spinaci, pomodoro	17
ricotta - ham - spinazie - tomatensaus / ricotta - jambon - sauce tomate - épinards	
Cannelloni di pollo con curry rosso e mandorle	18
gevuld met kip - rode curry - amandelen / farci au poulet - curry rouge - amandes	
Canneloni con carne, pomodoro - panna	17
met kalfs en varkensgehakt - tomatensaus - room / avec hachés de porc et veau - sauce tomates - crème	
Fettuccine alle vongole	25
venusschelpen - look - witte wijn - peterselie / palourdes - ail - vin blanc - persil	
Lasagne con carne	17
tomaat - gehakt - mozzarella / tomate - viande hachée - mozzarella	
Lasagne verde con spinaci	17
lasagne met spinazie - tomatensaus - panna / épinards - sce tomates - crème	
Fettuccine al Salmone	20
gerookte zalm - roomsaus / saumon fumé - crème	
Penne 4 fromaggi	18
Ravioli ricotta, spinaci, pomodoro, panna	17
ricotta - spinazie - tomatensaus - room / ricotta - épinards - sce tomate - crème	
Fettuccine agli scampi e al curry con ananas	25
scampi - curry - ananas	
Penne prosciutto di Parma pomodoro e peperoni	19
parmaham - tomatensaus - paprikas / jambon de Parme - sauce tomates - poivrons	
Spaghetti all'amatriciana	17
tomatensaus - pancetta / sauce tomate - pancetta	
Pasta Lady Di (Zucchini, pomodoro, Vodka, parma)	20
courgette - tomatensaus - room - vodka - parmaham courgette - sauce tomate - crème - vodka - jambon de parme	
Melanzana alla Parmigiana	20
aubergines - parmesan - sauce tomates - mozzarella	
Risotto	
Risotto Rigoletto	22
tomatensaus - uien - scampi - champignons - spekreepjes - paprikas sauce tomates - oignons - scampi - champignons - lardons - poivrons	
Risotto pollo, piselli e parmigiano	18
risotto kip - erwten - parmezaan / poulet - petits pois - parmesan	
Risotto pollo curry	18
kip curry / poulet curry	
Risotto pescatore in bianco	25
verse zeevruchten - parmezaan / fruits de mer - parmesan	
Risotto Verdure	18
groenten - parmezaan / petits légumes - parmesan	

Pesci

Sauté di Vongole e cozze con aglio e peperoncini ... 23	
saute van vennusschelpen en mosselen pikant)	
sauté de palourdes et moules (piquant)	
Sogliollette in padella al burro con puré di patate ... 25	
slibtongen meunière / solettes meunière - purée	
Filetto di sogliollette fritti (12) 30	
gepaneerde slibtongen / goujonnettes de solettes	
Salmone alla griglia con salsa béarnaise 25	
gegrillde zalm - bearnaise / saumon grillé - béarnaise	
Salmone affogato con salsa Mousseline 25	
gepocheerd zalm - mousseline / saumon poché - sauce mousseline	
Salmone al parmigiano e erbe 25	
zalm - parmezaan - fijne kruiden / saumon - parmesan - fines herbes	
Filetto de branzino con ratatouille, patatine Rate ... 23	
zeebaarsfilet - ratatouille - rate aardappelen	
filet de bar - ratatouille - pommes de terre rate	
Merluzzo reale salsa digonese Pomery 35	
kabeljauwfilet - roomsaus - mosterd Meaux Pomery	
filet de cabillaud - sauce Dijonaise	
Merluzzo in padella con patate al olio di oliva 35	
gebakken kabeljauw - aardappelen / cabillaud meuniere - patates	
Merluzzo Caprese 38	
gebakken kabeljauw - buffelmozzarella - tomaat	
cabillaud - mozzarella de buffle - tomate	
Merluzzo in padella con tapenade di olive 35	
kabeljauw meuniere - olijventapenade - geplette aardappelen - spinazie	
cabillaud meunière - tapenade d'olive - pommes écrasées - épinards	
Gambas, burro bianco, legumi, basmati, Zaferano 30	
3 gambas - blanke boter - groenten - basmati - saffraan	
3 gambas - beurre blanc - légumes - basmati - safran	
Piatto di pesce misto 28	
visschotel / assiette de poissons mixtes	
Spiedino di scampi e mozzarella di buffola 28	
brochette van scampi en buffelmozzarella / brochette de scampi et mozzarella de buffle	
Spiedino di pesce misto 28	
brochette van vis / brochette de poissons	

Astice dello vivaio

Kreeften - Homard du vivier

«Belle Vue» - Cocktail 48	
Astice arrostito 48	
Gegrillde kreeft / homard grillé	
Astice all'italiana al cartoccio 48	
Op z'n italiaans - tomaten - look - basilicum	
À l'italienne - tomates - ail - basilic	

Pollame - Gevogelte - Volaille

Petto di pollo con panna e indivia belga 18	
kippeborst - room - witloof / blanc de poulet - crème - chicons (endives)	
Petto di pollo Stroganoff con patatine fritte 18	
kippeborst stroganoff - frietjes / blanc de poulet stroganoff - pommes frites	
Pollo e riso dello chef con curry 20	
kip curry van de chef gegratineerd / poulet curry du chef gratiné	

Wok

Légumes / groenten 20	
Legumi & Pollo 22	
Legumi & Scampi 23	

Carne

Scaloppina milanese con salsa pomodoro 20	
schnitzel - tomatensaus / escalope panée - sauce tomate	
Scaloppina alla parmigiana 25	
kalfsoester - aubergine - look - ei - tomatensaus	
escalope - aubergine - ail - œuf - sauce tomate	
Scaloppine all'emiliana 28	
met buffelmozzarella - parmaham - marsala	
mozzarella de buffle - jambon de parme - marsala	
Scaloppina al limone 25	
kalfsoester met citroen / escalope citron	
Saltimbocca alla romana 28	
kalfsoester - marsala - sali - parmaham	
marsala - sauge - marsala	
Cordon bleu "al modo dello chef" 28	
cordon bleu - spinazie - champignons - tomatenroomsaus	
cordon bleu - épinards - champignons - sauce tomate écrémée	
Osso buco Rigoletto 28	
paprikas - champignons - look / poivrons - champignons - ail	
Osso Buco Milanese 28	
rijst - saffraan / riz - safran	
Rognoncini di vitello digionese con senape 28	
kalfsniertjes - mosterdsaus / rognons de veau - sauce à la moutarde	
Rognoncini di vitello alla pizzaïola 28	
kalfsniertjes - tomaat - look / rognon de veau - tomate - ail	
Filetto di manzo 40	
filet pur / bearnaise / poivre / gorgonzola / pizzaïola / champignons	
Fettini di manzo, rucola & parmigiano 40	
gegrillde rundsplakjes - rucola / paillarde - roquette - parmesan	
Entrecôte Wit-Blauw / Blanc-Bleu 33	
bearnaise / poivre / gorgonzola / pizzaïola / champignons	
Spiedino di carne 28	
vleesbrochette / brochette de viande	

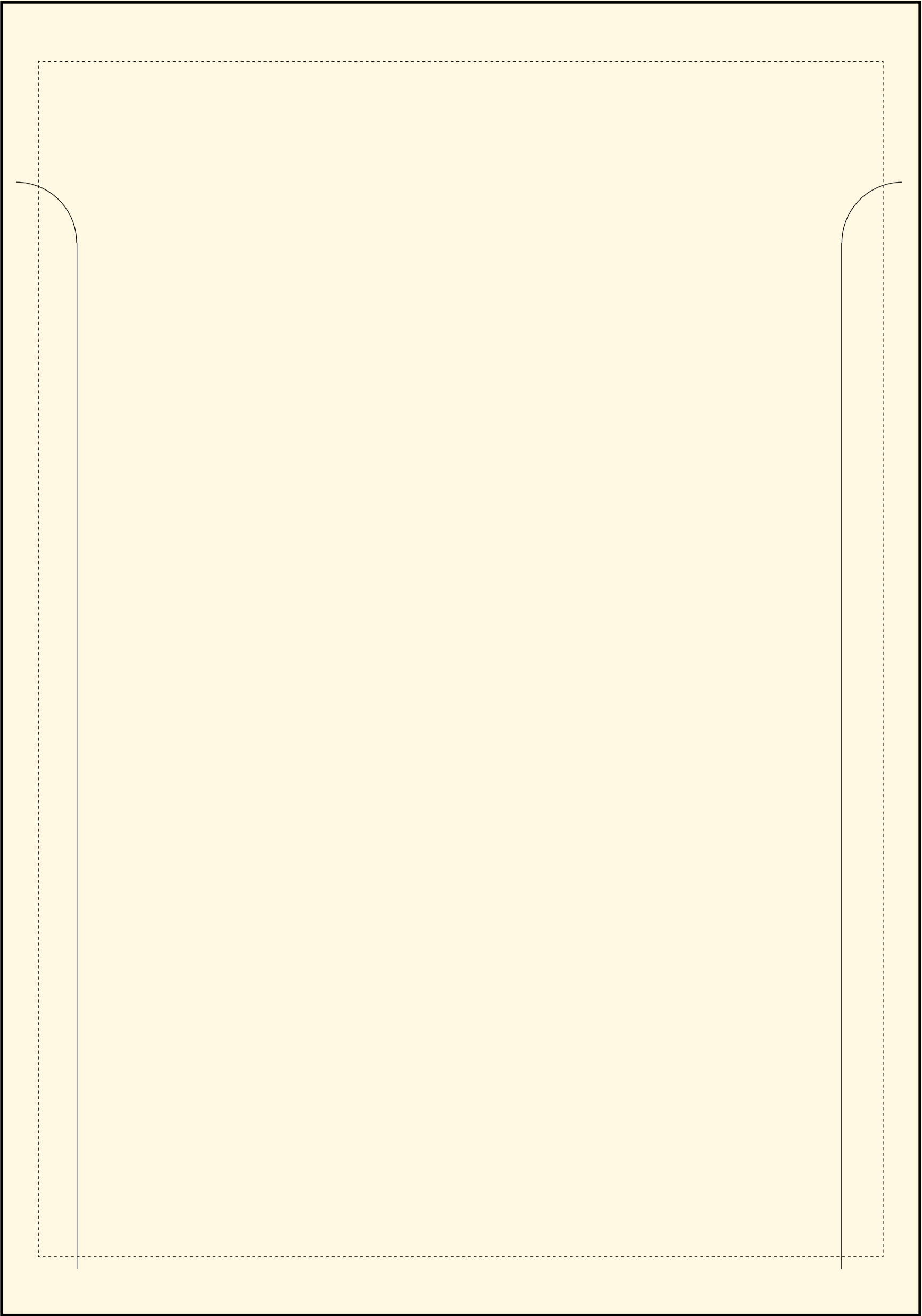
Cozze - Mosselen - Moules

seizoen / saison

Cozze all'indiana 20	
hangmosselen - rode curry - amandelen	
moules parquées - curry rouge - amandes	



A naturale 24	
natuur / nature	
Al vino bianco 26	
witte wijn / vin blanc	
Alla panna 26	
room / crème	
Ai pomodori 25	
Provencaals / Provencale	
All'Italiana 26	
op Italiaanse wijze / a l'italienne	
Al curry 28	
met curry / au curry	
Al gorgonzola 28	
gorgonzola	



Rigoletto



Lippenslaan 389-391
8300 Knokke
Tel. 050.62.55.13
Fax 050.62.55.28
www.rigoletto.be
info@rigoletto.be

Rigoletto fondato in dicembre 1993 da Salvatore Spiniello e Nancy Vermerre, unendo tradizione, modernità, innovazione e ricerca in questo ristorante.

Il nipote e zio Italo-Belga Salvatore e Salvatore Spiniello, il benvenuto a braccia aperte a Rigoletto. Sarete stupiti di nuove composizioni colorate. La cucina, la squadra e l'atmosfera del 'Rigoletto' vi vizierà, come pure le vostre papille gustative di un adulterio culinaria.

Rigoletto, fondé en décembre 1993 par Salvatore Spiniello et Nancy Vermerre, intégrant tradition, modernité, innovation et recherche dans ce restaurant.

Le neveu et oncle italo-belges Salvatore et Salvatore Spiniello, vous accueillent à bras ouvert dans notre restaurant Rigoletto.

Vous serez à chaque fois émerveillé par de nouvelles compositions bigarrées. La cuisine, l'équipe et l'atmosphère du « Rigoletto » vous gâteront, ainsi que vos papilles, vers un adultère culinaire.

Rigoletto, opgericht in december 1993 door Salvatore en Nancy Vermerre, het combineren van traditie, moderniteit, innovatie en onderzoek in dit restaurant.

De Italo-Belgisch neef en oom Salvatore en Salvatore Spiniello, verwelkomen jullie met harte welkom. We doen ons best om u keer op keer te verrassen met kleurrijke combinaties. Het interieur en ons team zullen u en uw smaakpapillen verwennen en u leiden tot culinair overspel.