

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

Pasta fresca - Verse pasta - Pâtes fraîches

Ravioli radicchio al burro e salvia ¹⁻⁷	18
<small>ravioli radicchio - boter - salie / au beurre - sauge</small>	
Ravioli con fromaggio di capra e miele ¹⁻⁷	18
<small>gevuld met geitenkaas - honing / farci au fromage de chèvre - miele</small>	
Raviollioni di asparagi, crema di asparagi ¹⁻⁷	22
<small>van asperges / d'asperges</small>	
Ravioli gigante pecorino e carciofi, crema di carciofi ¹⁻⁷	22
<small>reuze ravioli - pecorino - artisjok - artisjoksau ravioli géants - pecorino - artichauts - crème d'artichaut</small>	
Tortellini con prosciutto di parma ¹⁻⁷	20
<small>gevuld met ham - room - parmaham / farci au jambon - crème - jambon de parmesan</small>	
Quadrotti cappesante e scampi, bisque di astice & gamberetti ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹³⁻¹⁴	26
<small>gevulde pasta met sint-jakobsvruchten, scampi, bisque van kreeft & grijze garnalen pâtes farci au coquilles saint-jacques et scampi, bisque de homard & crevettes grises</small>	
Calamarata d'Amalfi ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁹⁻¹³	25
<small>tomaat - mossel - venusschelp - zeeduivel - look tomate - moule - palourde - lotte - ail</small>	
Calamarata alla carbonara con carciofi ¹⁻³⁻⁷	20
<small>carbonara - artisjok / carbonara - artichaut</small>	
Calamarata con moscardini ¹⁻⁴⁻⁷	20
<small>pasta - baby octopus / pasta - baby poulpe</small>	
Gnocchi Malloredus con melanzana e pomodorini, aglio ¹ ..	20
<small>pasta - aubergine - kerstomaat - look / aubergine - tomates cerises - ail</small>	
Tonnarelli cacio e pepe ¹⁻⁷	17
<small>pasta - peper - pecorino / poivre - pecorino</small>	
Trofie alla crema di zucchini e menta con pancetta ¹⁻⁷	22
<small>pasta - Parmesan - courgettes - munt - pancetta / Parmesan - courgettes - menthe - pancetta</small>	
Tagliolini con salsa di Pistacchi, gamberetti e limone ¹⁻²⁻⁷ ..	25
<small>pasta - pistache saus - garnalen - citroen / sauce pistache - crevettes - citron</small>	
Calamarata alla crema di zucchini, limone, menta e tonno fresco ¹⁻⁴⁻⁷ ..	25
<small>pasta - Parmesan - courgettes - munt - verse tonijn / Parmesan - courgettes - menthe - thon</small>	
Gnocchi al gorgonzola e taleggio ¹⁻⁷	18

Funghi porcini - Eekhoortjesbrood - Les Cèpes

porzione - portie - portion	15
Omelette con funghi porcini erbe e aglio ³⁻⁷	20
Sauté di funghi porcini con erbe e aglio ³	20
<small>sauté van eekhoortjesbrood met kruiden en look / -sauté de cèpes aux herbes et ail</small>	
Toast con funghi porcini e aglio 1 = 18 2 = 30	
<small>toast met eekhoortjesbrood en look / toast aux cèpes, ail et persil</small>	
Risotto con funghi porcini, olio d'oliva e aglio ⁷⁻¹³	28
<small>met eekhoortjesbrood - look - olijfolie - peterselie / aux cèpes à l'ail - huile d'olive</small>	
Tagliatelle con funghi porcini con erbe e aglio ¹⁻³	28
<small>sauté met eekhoortjesbrood met kruiden en look / aux de cèpes aux herbes et ail</small>	
Ravioli con porcini, gorgonzola e noccioline ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	28
<small>ravioli met eekhoortjesbrood - gorgonzola - noten / ravioli aux cèpes - gorgonzola - noix</small>	
Risotto crema di funghi di bosco e tartufo nero ⁷⁻¹³	45
<small>risotto met room van bospaddestoelen en zwarte truffel risotto à la crème de champignons des bois et truffe noire</small>	
Filetto di Barbuto con funghi porcini e aglio ¹	35
<small>grietfilet met eekhoortjesbrood en look / filet de barbue aux cèpes à l'ail</small>	
Paillard de Vitello con funghi porcini, tagliatelle e aglio ¹⁻³	35
<small>kalfsoester met eekhoortjesbrood - look - tagliatelle paillard de veau - cèpes - ail - tagliatelles</small>	
Bistecca con funghi porcini e aglio	45
<small>entrecôte met eekhoortjesbrood - look / entrecôte aux cèpes à l'ail</small>	

Pasta - Pâtes

Penne alla norma ¹⁻⁷	18
<small>aubergines - look - geitenkaas / aubergines - ail - fromages de chevre</small>	
Tagliatelle pescatore ¹⁻²⁻⁴⁻¹³	25
<small>met zeevruchten - look - tomaat / fruits de mer - ail - sauce tomate</small>	
Tagliatelle con astice ¹⁻²⁻⁷⁻⁹⁻¹³	32
<small>met kreeft - tomatenroomsaus / au homard - sauce tomate crème</small>	
Spaghetti con polpo ¹⁻⁴	22
<small>met octopus - tomatensaus - look / avec poulpe - sauce tomate - ail</small>	
Spaghetti cozze e vongole con pomodoro e aglio ¹⁻²⁻⁴⁻¹³	24
<small>met venusschelpen en mosselen, tomatensaus en look moules - palourdes - sauce tomate - ail</small>	
Penne alla Boscaiola ¹⁻⁷	20
<small>penne - champignons - chipolata</small>	
Spaghetti al tonno, pomodoro secchi, capre ¹⁻⁴	20
<small>spaghetti - tonijn - gedroogde tomaten - kappertjes / spaghetti - thon - tomates sechées - câpres</small>	
Penne con zucchini e scampi e aglio ¹⁻⁴⁻¹³	22
<small>courgette - scampi - look / ail</small>	
Spaghetti all'amatriciana con moscardini ¹⁻⁴⁻⁷	24
<small>pasta - baby octopus - tomatensaus - pancetta / pasta - baby poulpe - sauce tomate - pancetta</small>	
Fettuccine alla puttanesca ¹⁻⁴	17
<small>tomaat - look - kappertjes - ansjovis - zwarte olijven - pili-pili tomate - ail - câpres - anchois - olives noir - pili-pili</small>	
Fregole sarde alle vongole e pomodoroni, aglio ¹⁻⁷	28
<small>venusschelpen - kerstomaat - look / pâte - sarde - vongole - tomates cerises - ail</small>	
Orecchiette al zafferano zucchini e buffola ¹⁻⁷	24
<small>courgettes - saffraan - buffola / courgettes - safran - mozzarella de buffle</small>	
Spaghetti alla Siciliana, finochietto salvatico, alice, uve, pinoli ¹⁻⁷ ..	20
<small>wilde venkel - ansjovis - rozijnen - pijnboompitten / fenouil - anchois - raisins secs - pignons de pin</small>	
Orecchiette con cime di rapa ¹⁻⁷	18
<small>wilde broccoli / broccoli sauvage</small>	
Orecchiette con cime di rapa e salsiccia ¹⁻⁷	20
<small>wilde broccoli - chipollata / broccoli sauvage - chipollata</small>	

Risotto

Risotto venero pescatore (nero) ²⁻⁴⁻⁷⁻¹³⁻¹⁴	25
--	----

Tartufo bianco - Witte truffel - Truffe blanche

Dagprijs - Prix du jour	€ gr
-------------------------------	------

Il tartufo - Zwarte truffel - Truffe noire

Carpaccio di manzo con tartufo nero ⁷	30
<small>carpaccio van rund - zwarte seizoen truffel / carpaccio de bœuf - truffe noire de saison</small>	
Tagliolini freschi / Risotto con tartufo nero ¹⁻³⁻⁷	35
<small>tagliolini of risotto - zwarte seizoen truffel / tagliolini ou risotto à la truffe noire de saison</small>	
Cannelloni con carne, crema di noci e tartufo nero ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	35
<small>cannelloni van kalfsvlees - notenroomsaus - zwarte seizoen truffel cannelloni de veau - creme au noix - truffe noire de saison</small>	

Selvaggina - Wild - Gibier

<small>seizoen / saison</small>	
Salmi di lepre con spek e piccolli cipolle ¹³	25
<small>hazepeper met spek en uitjes / civet de lièvre aux lardons et oignons</small>	
Salmi di cinghialeto ¹³	25
<small>ragoût van jong everzwijn / ragoût de Marcassin</small>	
Dorso di lepre "Arlecchino" ⁷⁻¹³	40
<small>hazerug "Arlequin" met twee sausen en bospaddestoelen râble de lièvre "Arlequin" aux deux sauces et champignons des bois</small>	
½ fagiano disossato al fine champagne ⁷⁻¹³	35
<small>½ fazant ontbeend - fine champagne saus / ½ faisán désossé - sauce crème fine champagne</small>	
½ fagiano disossato "Brabançonne" con indivie belge ⁷⁻¹³ ..	35
<small>½ fazant ontbeend "Brabantse wijze" - witloof / ½ faisán désossé "à la Brabançonne" - chicons</small>	

Zuppe - Soepen - Potages

Zuppa del giorno ⁹ 8 dagsoep / potage du jour	8
Minestrone ⁹ 9	9
Vellutata di pomodoro con crema ⁷ 8 tomatenroomsoep / crème de tomates	8
Consommé ai ravioli ¹⁻³⁻⁹ 9 consommé met raviolis / consommé aux raviolis	9

Antipasti freddi

Koude voorgerechten - Entrées froides

Ciabatta all'aglio ¹ 3,5	3,5
Focaccia all'aglio - Rosmarino (pizza) ¹ 5	5
Bruschetta pomodoro ¹ 8	8
Bruschetta pomodoro e rucola ¹ 10	10
Bruschette con prosciutto Parma & pomodoro fresco all'aglio ¹ 15	15
Prosciutto di Parma e melone ¹ 23 Parmaham - meloen / jambon de Parme - melon	23
Affettato misto ¹ 20 schotel vleeswaren / assiette de charcuterie italienne	20
Vitello Tonnato ³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰ 18	18
Salmone affumicato su toast ¹⁻⁴ 23 gerookte zalm - toast / Saumon fumé - toast	23
Bruschetta con Alice marinate e pomodori confite ¹⁻⁴ 18 bruschetta met gemarineerde ansjovis en gekonfijte tomaten bruschetta avec anchois mariné et tomates confites	18

Specialità carpaccio e tartare

Tartare di manzo ³⁻⁴⁻¹⁰ 28 tartaar van rund / tartare de boeuf	28
Tartare di salmone ¹⁻⁴ 25 tartaar van zalm / tartare de saumon	25
Tartare di tonno ¹ 28 tartaar van tonijn / tartare de thon	28
Carpaccio di manzo con parmigiano ⁷ 19 carpaccio van rund - parmezaan / carpaccio de boeuf - parmesan	19
Carpaccio di manzo con rucola ⁷ 25 carpaccio van rund - rucola / carpaccio de boeuf - roquette	25
Carpaccio di salmone fresco ⁴ 24 carpaccio van zalm - dille - roze peper / carpaccio de saumon - aneth - poivre rose	24
Carpaccio di polpo ⁴ 23 van octopus / de poulpe	23
Tartare di King Granchio con avocado ²⁻³⁻¹⁰ 26 tartaar van King Krab - avocado / tartare de King Crab - avocado	26

Menu Bambini - Enfant - Kinder

Chipolata ¹⁻³ 8	8
Chicken nuggets ¹⁻³ 8	8
Fish sticks ¹⁻³ 8	8
Petto di Pollo - Composta di mele ¹⁻³ 10 kippeborst met appelmoes / blanc de poulet - compote	10
Filetto di sogliole fritte (4) ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁰ 10 gepaneerde slibtongen / goujonnettes de solettes	10
Polpetta salsa pomodoro ¹⁻⁷ 10 balletjes in tomatensaus / boulettes sauce tomate	10
Hamburger Black Angus 12	12
Cheeseburger Black Angus ⁷ 16	16
Supplement 3	3
frites - purée - petits pois et carottes - compote	
haricots verts - pasta - riz	

Insalate

Insalata mista / Gemengde sla / Salade mixte ⁹ 8	8
Insalata nizzarda ⁴ 18 Salade niçoise	18
Insalata di tonno ⁴ 18 tonijnsla - tomaat - komkommer - ei - ui / salade de thon - tomate - concombre - ceuf	18
Insalata Caprese ⁷ 18 buffelmozzarella - basilicum - tomaat - olijfolie mozzarella de buffle - tomate - basilic - huile d'olive	18
Di rucola con scampi e cuori di carciofini ² 23 rucola - scampi - artisjoken / roquette - scampi - cœur d'artichaut	23
Insalata di polpo ⁴ 19 salade van octopus / salade de poulpe	19
Insalata Cesareo ⁷ 20 salade Cesar	20
Insalata ricciolina con lardo trifolato e bufala ⁷ 22 salade met spekreepjes en mozzarella / frisée aux lardons et mozzarella	22

Antipasti caldi

Warme voorgerechten - Entrées chaudes

Fondue di parmigiano ¹⁻³⁻⁷ 15 kaaskroketten / fondue de parmesan	15
Crochette di gamberetti grigie ¹⁻²⁻³⁻⁷ 18 garnaalkroketten / croquettes aux crevettes	18
Moscardini alla Sorrentino ⁴⁻¹⁴ 23 baby octopus op Sorrentijnse wijze / baby poulpe à la Sorrentino	23
Anelli di calamari freschi fritti ⁴ 17 gefrituurde inktvis - tartaarsaus / calamars frits - sauce tartare	17
Anelli di Calamari freschi all'aglio ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁰ 17 inktviss - look / calamars à l'ail	17
Scampi fritti ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷ 22	22
Scampi All'aglio ¹⁻² 22 scampi met look / scampi à l'ail	22
Scampi Diavolo ² 25 scampi - pikante tomatensaus - uien / scampi - sauce tomate piquante - oignon	25
Scampi Rigoletto ²⁻¹³ 25 scampi - tomatensaus - champagne - sjalot / scampi - sauce tomate - champagne - échalotte	25
Scampi al balsamico con prosciutto di Parma ²⁻⁷ 28 scampi - balsamico - Parmaham / scampi - balsamique - jambon de Parme	28
Filetto di sogliole fritte (6) ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁰ 15 gepaneerde slibtongen / goujonnettes de solettes	15
Sauté di Vongole e cozze con aglio e peperoncini ¹³⁻¹⁴ 18 saute van venusschelpen en mosselen (pikant) / saute de palourdes et moules (piquant)	18
Cosce di Rana ¹ 18 kikkerbillen met look / cuisses de grenouilles à l'ail	18
Escargots de Bourgogne à l'ail (12) ¹⁴ 18	18
Toast con funghi all'aglio ¹⁻⁷ 18 toast - paddestoelen met look / toast champignons à l'ail	18

Supplement Pizza

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

Eén rekening per tafel - Une addition par table - Uno conto per tavolo

Pizze

* Margherita ¹⁻⁷	10
Napoletana ¹⁻⁴⁻⁷	12
tomaat - mozzarella - olijven - ansjovis / olives - anchois	
* Pugliese ¹⁻⁷	12
tomaat - mozzarella - uien - origano / oignons - origan	
* Funghi ¹⁻⁷	12
tomaat - mozzarella - champignons	
* Rucola ¹⁻⁷	18
tomaat - mozzarella - rucola - parmezaan / roquette	
* Caprese ¹⁻⁷	20
tomaat - buffelmozzarella / tomate - mozzarella - basilic	
* Peperoni ¹⁻⁷	13
paprika / poivrons	
Tonno ¹⁻⁴⁻⁷	15
tomaat mozzarella - tonijn / thon	
Salame ¹⁻⁷	15
tomaat mozzarella - salami	
Prosciutto ¹⁻⁷	13
tomaat mozzarella - ham / jambon cuit	
Regina ¹⁻⁷	15
tomaat - mozzarella - ham - champignon / jambon champignons	
Capricciosa ¹⁻³⁻⁷	17
tomaat - mozzarella ham - ei - champignon - artisjok	
jambon cuit - ceuf - champignons - artichauts	
Quattro Stagione ¹⁻⁷	17
tomaat - mozzarella - artisjok - champignons - olijven - ham	
tomate - mozzarella - artichauts - champignons - olives - jambon	
Pescatore ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴	23
tomaat mozzarella - zeevruchten / fruits de mers	
Hawai ¹⁻⁷	15
ham - ananas - gruyere / jambon - ananas - gruyere	
4 Formaggi ¹⁻⁷	18
4 kazen / 4 fromages	
Arrabbiata ¹⁻⁷	16
tomaat mozzarella - pikante salami / salami piquant	
Romana ¹⁻⁴⁻⁷	15
tomaat mozzarella - ansjovis - kappertjes - look / ail - anchois capres	
Calzone ¹⁻⁷	13
gesloten pizza - tomatensaus - mozzarella - ham / pizza fermé - mozzarella - jambon	
Calzone 4 formaggi ¹⁻⁷	16
gesloten pizza - tomatensaus - mozzarella - 4 kazen / pizza fermé - mozzarella - 4 fromages	
* Nonna ¹⁻⁷	15
tomaat - mozzarella - uien - champignons - artisjoks - olijven	
oignons - champignons - artichauts - olives	
Melanzana ¹⁻⁷	18
tomaat - mozzarella - aubergine - parmesan	
Scampi ¹⁻²⁻⁷	22
tomaat mozzarella - scampi	
Bolognese ¹⁻⁷	15
tomaat - mozzarella - gehakt / tomate - mozzarella - viande hachée	
Gourmet semifreddo ¹⁻⁷	25
verse tomaat - buffelmozzarella - Parmahesp / tomate fraîche - mozzarella de buffle - jambon de Parme	
* Ortaggi grigliati ¹⁻⁷	20
tomaat - mozzarella gegrilde groenten légumes grillé	
Pollo ¹⁻⁷	22
kip / tomaat mozzarella - poulet - ananas - gruyere	
Casa ¹⁻⁷	20
tomaat mozzarella - champignons - Parmaham - salami - look	
tomate mozzarella - champignon - jambon de Parme - salami - ail	
* Diavolo ¹⁻⁷	14
tomaat mozzarella - spaanse peper / piment - huile	
Pino ¹⁻⁷	22
tomaten - gorgonzola - taleggio - Parmaham	
tomates - gorgonzola - taleggio - jambon de Parme	
In bianco ¹⁻⁷	20
buffelmozzarella - basilicum - olijfolie - gedroogde tomaat	
mozzarella buffle - basilic - huile d'olive - tomate sechée	
Al salmone affumicato ¹⁻⁴⁻⁷	22
tomaten - mozzarellakaas - gerookte zalm / tomates - mozzarella - saumon fumé	
Gino in bianco ¹⁻⁷	20
mozzarellakaas - pikante salami - artisjok - kappertjes	
mozzarella - salami piquants - artichauts - câpres	
* Vegetarian	

Pizza Junior - 20 % / prix

Paste

Fettucine al pomodoro e basilico ¹	13
tomatensaus / sauce tomate	
Penne all'arrabbiata ¹	13
pikante tomatensaus / sauce tomate piquante	
Spaghetti all'aglio peperoncino ¹	13
look - olijfolie - pilipili / ail - huile - pili	
Trofie al Pesto ¹⁻⁴	18
look - parmesaan - olijfolie - basilicum - pijnboompitten	
ail - parmesan - huile d'olive - basilic - pignons de pin	
Spaghetti Bolognese ¹⁻⁹	15
tomaat - gehakt / tomate - viande hachée	
Tagliatelle Carbonara ¹⁻³	16
spek - ei / lardons - œufs	
Tagliatelle prosciutto ¹⁻⁷	16
ham - room / jambon crème	
Calamarata ai Calamari, aglio, pomodoro ¹⁻⁴	20
verse inktvis - look - tomatensaus / calamars frais - ail - sauce tomate	
Cannelloni ricota, prosciutto, spinaci, pomodoro ¹⁻³⁻⁷	18
ricota - ham - spinazie - tomatensaus / ricota - jambon - sauce tomate - épinards	
Cannelloni di pollo con curry rosso e mandorle ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	20
gevuld met kip - rode curry - amandelen / farci au poulet - curry rouge - amandes	
Cannelloni con carne, pomodoro - panna ¹⁻³⁻⁷	19
met kalfs en varkensgehakt - tomatensaus - room	
avec hachés de porc et veau - sauce tomates - crème	
Fettuccine alle vongole ¹⁻¹³⁻¹⁴	25
venusschelpen - look - witte wijn - peterselie / palourdes - ail - vin blanc - persil	
Lasagne con carne ¹⁻⁷	18
tomaat - gehakt - mozzarella / tomate - viande hachée - mozzarella	
Lasagne verde con spinaci ¹⁻⁷	18
lasagne met spinazie - tomatensaus - panna / épinards - sce tomates - crème	
Trofie al 2 salmone ¹⁻⁴⁻⁷	22
verse en gerookte zalm - roomsaus / saumon frais et fumé - crème	
Penne 4 formaggi ¹⁻⁷	18
Ravioli ricotta, spinaci, pomodoro, panna ¹⁻⁷	18
ricotta - spinazie - tomatensaus - room / ricotta - épinards - sauce tomate - crème	
Fettuccine agli scampi e al curry con ananas ¹⁻²⁻⁷	25
scampi - curry - ananas	
Penne prosciutto di Parma pomodoro e peperoni ¹	19
parmaham - tomatensaus - paprikas / jambon de Parme - sauce tomates - poivrons	
Spaghetti all'amatriciana ¹	18
tomatensaus - pancetta / sauce tomate - pancetta	
Pasta Lady Di (zucchini, pomodoro, Vodka, parma) ¹⁻¹³	20
courgette - tomatensaus - room - vodka - parmaham	
courgette - sauce tomate - crème - vodka - jambon de parme	
Melanzana alla Parmigiana ¹⁻⁷	20
aubergines - parmesan - sauce tomates - mozzarella	

Risotto

Risotto con asparagi verde ⁷⁻¹³	20
risotto met groene asperges / au asperges vertes	
Risotto Rigoletto ⁷⁻¹³	22
tomatensaus - uien - scampi - champignons - spekreepjes - paprikas	
sauce tomates - oignons - scampi - champignons - lardons - poivrons	
Risotto pollo, piselli e parmigiano ⁷⁻¹³	20
risotto kip - erwten - parmezaan / poulet - petits pois - parmesan	
Risotto pollo curry ⁷⁻¹³	20
kip curry / poulet curry	
Risotto pescatore in bianco ²⁻⁴⁻⁷⁻¹³⁻¹⁴	25
verse zeevruchten - parmezaan / fruits de mer - parmesan	
Risotto Verdure ⁷⁻¹³	18
groenten - parmezaan / petits légumes - parmesan	
Risotto al limone e rosmarino e rospo ⁴⁻⁷⁻¹³	25
citroen - rozemarijn - zeeduivel / citron - romarin - lotte	

Pesce e crostacei

Vis en schaaldieren - Poisson et crustacés

Sauté di Vongole e cozze con aglio e peperoncini ¹⁻⁴ 25 saute van vennusschelpen en mosselen pikant) sauté de palourdes et moules (piquant)	
Sogliollette in padella al burro con puré di patate ¹⁻⁴⁻⁷ 25 slibtongen meunière / solettes meunière - purée	
Filetto di sogliollette fritti (8) ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁰ 28 gepaneerde slibtongen / goujonnettes de solettes	
Salmone alla griglia con salsa béarnaise ¹⁻³⁻⁴⁻¹³ 25 gegrilde zalm - bearnaise / saumon grillé - béarnaise	
Salmone affogato con salsa Mousseline ¹⁻³⁻⁴ 25 gepocheerd zalm - mousseline / saumon poché - sauce mousseline	
Filetto de branzino con ratatouille, patatine Rate ¹⁻⁴ 25 zeebaarsfilet - ratatouille - rate aardappelen filet de bar - ratatouille - pommes de terre rate	
Merluzzo reale salsa digonese Pomery ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁻¹³ 38 kabeljauwfilet - roomsaus - mosterd Meaux Pomery filet de cabillaud - sauce Dijonaise	
Merluzzo in padella con patate al olio di oliva ¹⁻⁴ 38 gebakken kabeljauw - aardappelen / cabillaud meunière - patates	
Merluzzo Caprese ¹⁻⁴⁻⁷ 40 gebakken kabeljauw - buffelmozzarella - tomaat cabillaud - mozzarella de buffle - tomate	
Merluzzo sauce vièrge ¹⁻⁴ 38 kabeljauw meunière - geplette aardappelen - spinazie cabillaud meunière - pommes écrasées - épinards	
King Crabe arrostito con aglio ² 40 King Crabe met look / King Crabe à l'ail	
Tonno Rosso Yellow Fin ai ferri ⁴ 28 gegrilde rode tonijn Yellow fin / Thon rouge Yellow fin grillé	
Tonno Rosso Yellow Fin ai ferri Inglese ⁴⁻⁷ 32 gegrilde rode tonijn Yellow fin op Engelse wijze (puree - spek - sla) thon rouge Yellow fin grillé à l'anglaise (purée - lard - salade)	
Piatto di pesce misto ⁴ 30 visschotel / assiette de poissons mixtes	
Rospo ai porri ¹⁻⁴⁻⁷ 30 zeeduivel - prei / lotte aux poireau	
Rospo alla pizzaïola ⁴ 30 zeeduivel - pizzaïolasaus / lotte sauce pizzaïola	
Scampi al curry con rizo pilaf ²⁻⁷ 30 scampi - curry - pilawrijst / scampi - curry - riz pilaf	

Astice dello vivaio

Kreeften - Homard du vivier

«Belle Vue» - Cocktail ² 48	
Astice arrostito ² 48 Gegrilde kreeft / homard grillé	
Astice all'italiana al cartoccio ² 48 Op z'n italiaans - tomaten - look - basilicum / À l'italienne - tomates - ail - basilic	

Wok

Wok - légumes / groenten ² 20	
Wok - legumi & Pollo ² 22	
Wok - legumi & Scampi ² 23	

Carne - Vlees - Viande

Vitello - Kalfsvlees - Veau

Scaloppina milanese con salsa pomodoro ¹⁻³ 22 schnitzel - tomatensaus / escalope panée - sauce tomate	
Scaloppina alla parmigiana ¹⁻³⁻⁷ 28 kalfsoester - aubergine - look - ei - tomatensaus escalope - aubergine - ail - œuf - sauce tomate	
Scaloppine all'emiliana ¹⁻⁷⁻¹³ 30 met buffelmozzarella - parmaham - marsala mozzarella de buffle - jambon de parme - marsala	
Scaloppina al limone e piselli ¹⁻¹³ 25 kalfsoester met citroen - ertwjes / escalope citron - petits pois	
Scaloppina pizzaïola ¹⁻⁴ 25 kalfsoester - tomaat - ansjovis - kappers - look / escalope - tomate - anchois - câpres - ail	
Saltimbocca alla romana ¹⁻³⁻¹³ 28 kalfsoester - marsala - sali - parmaham / marsala - sauge - jambon de parme	
Cordon bleu "al modo dello chef" ¹⁻⁷ 28 cordon bleu - spinazie - champignons - tomatenroomsaus cordon bleu - épinards - champignons - sauce tomate écrémée	
Osso Buco Rigoletto ¹ 30 paprikas - champignons - look / poivrons - champignons - ail	
Osso Buco Milanese ¹⁻⁷ 30 rijst - saffraan / riz - safran	
Osso Buco al Barolo del patronne ¹ 30 osso buco al Barolo van de chef / osso buco al Barolo du patron	
Rognoncini di vitello digionese con senape ¹⁻³⁻¹⁰⁻¹³ 28 kalfsniertjes - mosterdsaus / rognons de veau - sauce à la moutarde	
Rognoncini di vitello alla pizzaïola ¹⁻⁴ 28 kalfsniertjes - tomaat - look / rognon de veau - tomate - ail	
Involtini di vitello con asparagi verde e panna ¹⁻³⁻⁷ 28 gevulde kalfsrolletjes - groene asperges - roomsaus roulades de veau farcies - asperges vertes - sauce à la crème	

Manzo - Rundsvlees - Bœuf

Filetto di manzo ⁷ 35 filet pur / bearnaise / poivre / gorgonzola / pizzaïola / champignons	
Fettini di manzo, rucola & parmigiano ⁷ 38 gegrilde rundsplakjes - rucola / paillard - roquette - parmesan	
Entrecôte ⁷ 33 bearnaise / poivre / gorgonzola / pizzaïola / champignons	

Agnello - Lamsvlees - Agneau

Costolette di agnello ⁷ 28 lamskotellen met Hofmeesterboter / côtelettes d'agneau - beurre Maître d'hôtel	
Medaillon di agnello beurre Maître d'hôtel ⁷ 30 lamsmedaillon / médaillon d'agneau	

Anatra - Eend - Canard

Filetto di Anatra al pepe concassato e crema ⁷⁻¹³ 30 eendenborst - peperroomsaus / mâtret de canard - sauce poivre crème	
Filetto di Anatra salsa arancia e Grand Marnier ¹³ 30 eendenborst - sinaasappelsaus - Grand Marnier mâtret de canard - sauce à l'orange - Grand Marnier	
Filetto di Anatra con fico secco ⁷⁻¹³ 35 eendenborst - gedroogde vijgen / mâtret de canard - figues sèches	

Pollame - Gevogelte - Volaille

Petto di pollo con panna e indivia belga ⁷ 20 kippeborst - room - witloof / blanc de poulet - crème - chicons (endives)	
Petto di pollo Strogonoff con patatine fritte ⁷ 20 kippeborst strogonoff - frietjes / blanc de poulet strogonoff - pommes frites	
Pollo e riso dello chef con curry ⁷ 20 kip curry van de chef gegratineerd / poulet curry du chef gratiné	