

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo leggermente affumicato, crema di fichi 16,80 €
Carpaccio van licht gerookt rundvlees, vijgen crème

Mozzarella di Bufala Campana, spuma di basilico 17,60 €
Buffelmozzarella met basilicum mousse

Parmigiana di Melanzane e mozzarella affumicata 16,80 €
Parmigiana van aubergine, mozzarella en tomatensaus

Gamberi Rossi su crema di castagne e porri 18,50 €
Rode gamba's op een crème van kastanje en prei

Capesante caramellizzate, centrifuga di mela verde e sedano 19,80 €
Gebakken sint-jakobsvruchten, saus van groene appels en selderij

Vellutata di zucca, pane alle erbe 12,50 €
Pompoenroomsoep met kruidenbrood

PASTA

Tortiglioni 'Terza Luna' ripieni alla Cilentana 17,20 €
Reuzenravioli 'Terza Luna' op de wijze van Cilento

Spaghetti alle vongole veraci 19,80 €
Spaghetti met venusschelpen

Linguine ai calamaretti e pomodorini di collina 17,20 €
Linguine met kleine calamaris en kerstomaten

Fusilli di nonna Concetta al ragù di maialino nero 14,80 €
Fusilli van oma Concetta met ragout van zwart speenvarken

Strozzapreti, pesto di rucola pesce spada e pistacchio 18,80 €
'Strozzapreti' met rucolapesto, gerookte zwaardvis en pistachenootjes

Tagliatelle di farina di castagna ai funghi di bosco 17,60 €
Tagliatelle van kastanjemeel met bospaddenstoelen

Risotto Carnaroli con salsiccia zucca e burrata 16,50 €
Risotto Carnaroli met worst, pompoen en burrata

I Secondi - Hoofdgerechten

Bianco di storione, tritura di radicchio e sedano 28,50€
Steurfilet, gesmoorde salade van radicchio en selderij

Branzino su crema di vongole..... 26,50€
Zeebaars uit de Middellandse Zee op een crème van venusschelpen

Frittura mista di pesce in Tempura..... <i>'Fritto misto' van vis in tempurabeslag</i>	25,60€
Costolette di vitello 'Marchigiana' marmellata di cipolla rossa <i>Lamsrib 'Marchigiana', confituur van rode ui van Tropea</i>	28,50€
Osso buco in gremolada alla Milanaise..... <i>Klassieke ossobuco Milanese</i>	28,50€
Filetto di manzo 'Marchigiana' aromatizzato alle erbe <i>Runderhaasje 'Marchigiana' met mediterrane kruiden</i>	31,50€
DOLCE	
Tiramisu, cremoso di mandorle e menta <i>Tiramisu, mousse van amandelen en verse munt</i>	8,00€
Bavarese con crema alla liquirizia..... <i>Bavarois en zoethoutcrème</i>	8,00€
Panna cotta ai frutti rossi..... <i>Panna cotta met rode vruchten</i>	8,00€
Terrina al cioccolato, coulis d'aracia <i>Terrine van chocolade met sinaasappelcoulis</i>	8,00€
Tortino al cioccolato con cuore caldo..... <i>Moelleux au chocolat met een warm hart</i>	9,20€
Nougattino alle mandorle e nocciole..... <i>Ijsnougat met amandelen en hazelnoten</i>	8,50€
Pera cotta al vino rosso, crema all'arancio <i>In rode wijn gepocheerde peer, sinaasappelcrème</i>	9,00€
Zabaglione..... <i>Sabayon</i>	8,50€
Misto di sorbetti del giorno..... <i>Assortiment sorbets van de dag</i>	9,50€