

# Lekker om te delen!

## Contorni

<b>Frietten met mayo</b>	4
<b>Gegrilde groenten</b>	4
<b>Insalata misti</b>	4
mixed salad met tomaat en komkommer	
<b>Salade serranoham</b>	7
met meloen en walnoten	
<b>Salade caprese</b>	9
met buffelmozzarella, tomaat, verse basilicum en olijfolie	
<b>Salade geitenkaas</b>	8
met radicchio en peer	
<b>Salade gegrilde groenten</b>	7
met Parmezaanse kaas	

## Pizza's

<b>Pizza Margherita</b>	8
tomatensaus, kaas en oregano	
<b>Pizza Caprese</b>	9
tomaat, mozzarella en pesto	
<b>Pizza Tonno</b>	10
tomaat, rode ui, kaas en tonijn	
<b>Pizza Quattro formaggi</b>	11
tomaat en 4 soorten kaas	
<b>Pizza Pulled porc</b>	11
BBQ-saus, pulled porc en gekarameliseerde rode ui	
<b>Pizza Quattro stagioni</b>	10
tomaat, champignons, paprika, ham, salami en kaas	
<b>Pizza Garciofi</b>	9
tomaat, artisjok, kaas, pesto en rucola	
<b>Pizza Prosciutto</b>	10
tomaat, gerookte ham, groene asperges en kaas	
<b>Pizza Tricolore</b>	11
tomaat, geitenkaas, spinazie en walnoten	

# Fetie pizza!

## Dolce

<b>Parfait van aardbeien</b>	5
met basilicumsiroop	
<b>Cappuccino pavlova</b>	5
met mascarponecrème	
<b>Rijsttaart</b>	5
met limoen en slagroom	
<b>Pannacotta van steranijs</b>	5
met bitterkoekjescrumble	
<b>Cannelloni van framboos en witte chocolade</b>	5
met bosvruchtenijs	
<b>Gelato misti</b>	5
ijs van "Talamini"	
<b>Tiramisu</b>	5

# Dat past nog wel!

Heeft u een allergie? Vraag onze medewerkers naar de allergeneninformatie van onze gerechten! Wij passen onze gerechten graag voor u aan!

DINER

# “My favorite! Pasta én pizza!”

Kies uit heerlijke Italiaanse gerechten en stel zelf uw maaltijd samen.



*Taste of Italy*

**WIJNHUISTOREN.NL**

# Een goed begin

## Antipasti

<b>Gemarineerde olijven</b>	4
<b>Knoflook focaccia</b> met aioli	4
<b>Plankje brood</b> met aioli, tomatentapenade en kruidenboter	5
<b>Plankje ham</b> met diverse soorten ham	6
<b>Plankje vis</b> met diverse vis bites	6
<b>Plankje kaas</b> met diverse soorten kaas en olijven	6
<b>Vissoep</b> met crème fraîche	5
<b>Italiaanse tomatensoep</b> met crème fraîche en pesto	4

“Dus ik hoef  
niet te  
kiezen?!”

## Primi piatti

<b>Cannelloni Prosciutto</b> met serranoham, zongedroogde tomaat en rucola	8
<b>Tagliatelle Frutti di mare</b> met zeevruchten, citroen en peterselie	8
<b>Risotto Salmone</b> met gerookte zalm en groene asperges	9
<b>Spaghetti Carbonara</b> met spek, eieren en Parmezaanse kaas	9
<b>Ravioli Funghi</b> gevuld met paddenstoelen	10
<b>Spaghetti Aglio olio</b> met knoflook, olijfolie en rode pepers	7

# Een heerlijke pasta!

## Secondi piatti

# It takes 2!

(of 3, of 4, of...)

<i>Vlees</i>	
<b>Kip uit de oven</b> met tijm, knoflook en citroen	9
<b>Carpaccio van ossenhaas</b> met pesto, pijnboompitten, rucola en Parmezaanse kaas	10
<b>Italiaanse steak</b> met jus van pancetta en appelstroop	12
<b>Vitello tonato</b> dungesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes	9
<b>In rode wijn gestoofde rundersukade</b> met tomaat en gegrilde groenten	10
<b>Varkenshaas medaillon</b> met rozemarijnjus	9
<i>Vis</i>	
<b>Gefrituurde inktvisringen</b> met knoflook-citroenmayonaise	7
<b>Gegrilde coquilles</b> met saffraandressing	12
<b>Gebakken zalmfilet</b> in een kruidenkorst met witte wijnsaus	12
<b>Sandwich van zalm</b> met dille crème fraîche	9
<b>Spies van gamba's</b> met Italiaanse kruiden	12
<i>Vegetarisch</i>	
<b>Arancini</b> risottoballetjes gevuld met Parmezaanse kaas en truffelsalsa	7
<b>Roqueforttaartje</b> met walnoten en rucola	8
<b>Portabella gevuld met geitenkaas</b> met gegrilde polenta en basilicumolie	9