



# Welkom in Piazza!

**Al sinds 2019 is ons Italiaanse restaurant een waar begrip bij inwoners en gasten van onze Zeeuwse kust.**

Snuif de geur op van onze vers bereide pizza's en pasta's, geniet van de heerlijke Italiaanse vlees- en visgerechten en proef de traditionele buffelmozzarella.

Onze pizza's worden met veel liefde en aandacht bereid. De pizzaioli in ons restaurant zijn experts op het gebied van pizza. Er wordt uitsluitend gebruik gemaakt van verse ingrediënten en de pizza's worden gebakken in een klassieke steenoven.

Met een goed glas wijn waan je je in een pittoresk Midderraans dorpje.

Het perfecte uitje voor het hele gezin! Speciaal voor de kinderen is er een apart menu samengesteld. Kinderen hoeven zich niet te vervelen; aan het restaurant grenst onze gigantische binnen- en buitenspeeltuin waar ze zich urenlang kunnen vermaken.

Eet je liever thuis, op de kampeerplek of in de accommodatie?  
Je kunt online bestellen!



**Volg en tag ons:**  
**@piazzanieuwvliet**

**[www.piazzanieuwvliet.nl](http://www.piazzanieuwvliet.nl)**

# Panino

Broodjes (tot 17:00 uur) / Brötchen (bis 17:00 uhr)

**Bruschetta al San Daniele**

10

Geroosterde sneetjes brood met Italiaanse ham, tomaat, olijfolie en knoflook  
*Geröstete Brotscheiben mit italienischem Schinken, Tomate, Olivenöl und Knoblauch*

**Panino San Daniele**

15

Huisgemaakt pizzabrood met San Daniel ham en salade  
*Hausgemachtes Pizzabrot mit San Daniel Schinken und Salat*

**Panino Caprese 🍅**

15

Huisgemaakt pizzabrood met salade, pestodressing, buffelmozzarella, tomaat en basilicum  
*Hausgemachtes Pizzabrot mit Salat und Pestodressing, Büffelmozzarella, Tomate und Basilikum*

**Panino Prosciutto**

13

Huisgemaakt pizzabrood met gekookte ham en salade  
*Hausgemachtes Pizzabrot mit gekochtem Schinken und Salat*

**Panino Salmone Affumicato**

16

Huisgemaakt pizzabrood met gerookte zalm en salade  
*Hausgemachtes Pizzabrot mit Räucherlachs und Salat*

<b>Flaguette Sfilatino</b>	11
<p>Italiaans broodje met olijven en zongedroogde tomaat, belegd met sla, ham, komkommer, tomaat, ei, mayonaise en Parmezaan  <i>Italienisches Brötchen mit Oliven und sonnengetrockneten Tomaten, belegt mit Salat, Schinken, Gurke, Tomate, Ei, Mayonnaise und Parmesan</i></p>	
<b>Mezzogiorno</b>	17
<p>Klein soepje en 2 sneetjes zuurdesembrood met vitello tonnato en truffelkroketjes  <i>Kleine Suppe und 2 Scheiben Sauerteigbrot mit Vitello Tonnato und Trüffelkroketten</i></p>	
<b>Flaguette Carpaccio</b>	15
<p>Italiaans broodje met olijven en zongedroogde tomaat, belegd met rucola, rundercarpaccio, truffelmayonaise, Parmezaan en pijnboompitten  <i>Italienisches Brötchen mit Oliven und sonnengetrockneten Tomaten, belegt mit Rucola, Rindercarpaccio, Trüffelmayonnaise, Parmesan und Pinienkernen</i></p>	
<b>Flaguette Al Tonno</b>	10
<p>Italiaans broodje met olijven en zongedroogde tomaat, belegd met sla, tonijn, ansjovis en ei  <i>Italienisches Brötchen mit Oliven und sonnengetrockneten Tomaten, belegt mit Salat, Thunfisch, Sardellen und Ei</i></p>	
<b>Maritozzi Salati</b>	13
<p>Briochebroodje met gerookte zalm, stracciatella, basilicum en courgettechips  <i>Brioche-Brötchen mit Räucherlachs, Stracciatella, Basilikum und Zucchini-chips</i></p>	

**i Al onze voorgerechten, soepen en salades worden geserveerd met brood en boter.  
 Alle unsere Vorspeisen, Suppen und Salate werden mit Brot und Butter serviert.**

**i Voedselallergie of intolerantie? Vraag naar onze allergenenkaart!**  
 Maak het ons kenbaar, zodat onze chefs met alle zorgvuldigheid uw maaltijd kunnen bereiden.  
**Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit? Fragen Sie nach unserer Allergienkarte!**  
 Teilen Sie es uns mit, damit unsere Köche Ihre Mahlzeit mit der nötigen Sorgfalt zubereiten können.

# Antipasti

Voorgerechten / Vorspeisen

<b>Carpaccio</b>	20
Flinterdun gesneden rundvlees met truffelmayonaise, Parmezaan en pijnboompitten <i>Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und Pinienkernen</i>	
<b>Vitello Tonnato</b>	19
Flinterdun gesneden gebraden kalfsvlees met tonijnsaus en kappertjes <i>Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern</i>	
<b>Gamberi all'Aglio</b>	19
Argentijnse gamba's met knoflook, roomboter en verse kruiden, venkelsalade met sinaasappel <i>Argentinische Garnelen mit Knoblauch, Butter und frischen Kräutern, Fenchelsalat mit Orange</i>	
<b>Pane Fatto di Casa</b>	9
Huisgemaakt pizzabrood met diverse smeersels <i>Hausgemachtes Pizzabrot mit verschiedenen Aufstrichen</i>	
<b>Asparagi Verdi Arrostiti con Burata, Pistacchi e Prosciutto di Parma</b>	18
Geroosterde groene asperges met burata, pistache en Parmaham <i>Gebratener grüner Spargel mit Burata, Pistazien und Parmaschinken</i>	

# Minestre

Soepen / Suppen

<b>Crema di Pomodoro</b> 🍷	8
Soep van geroosterde tomaat met mascarpone en huisbereide basilicumolie <i>Gebratene Tomatensuppe mit Mascarpone und hausgemachtem Basilikumöl</i>	
<b>Minestrone</b> soep	9
Italiaanse groentesoep • <i>Italienische Gemüsesuppe</i>	
<b>Zuppa di pesce</b>	14
Licht gebonden vissoep • <i>Leicht gebundene Fischsuppe</i>	

ⓘ **Per tafel is er maar één rekening mogelijk.**  
***Es ist nur ein Konto pro Tisch möglich.***

# Insalate

Salades / Salate

<b>Caprese</b> 🌿	16
Dun gesneden tomaat, buffelmozzarella met basilicumblad, vers gemalen peper en eersteklas olijfolie <i>Dünn geschnittene Tomaten, Büffelmozzarella mit Basilikumblatt, frisch gemahlenem Pfeffer und erstklassigem Olivenöl</i>	
<b>Italia</b>	17
Frisse salade met San Daniel ham, pestodressing, granaatappelpitten, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, eersteklas olijfolie, balsamico <i>Frischer Salat mit San Daniel Schinken, Pestodressing und Granatapfelkernen, sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen, Parmesankäse, erstklassigem Olivenöl, Balsamico</i>	
<b>Nizzarda fresca</b>	20
Salade met o.a. vers gegrilde tonijn, olijven, groene asperge <i>Salat mit u.a. frisch gegrilltem Thunfisch, Oliven, grünem Spargel</i>	
<b>Di Salmone Affumicato</b>	20
Gemengde salade met gerookte zalm, lente-ui, tomaat, komkommer <i>Gemischter Salat mit Räucherlachs, Frühlingszwiebeln, Tomate, Gurken</i>	
<b>Di Gamberi</b>	22
Salade met lauwwarme gebakken scampi, tomaat, komkommer, rode ui en knoflook <i>Salat mit lauwarm gebratenen Scampi, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Knoblauch</i>	
<b>Formaggio di Capra</b>	20
Frisse salade met geitenkaas, spekjes, frambozendressing en walnoot <i>Frischer Salat mit Ziegenkäse, Speckstückchen, Himbeerdressing und Walnuss</i>	
<b>Insalate di Calamari</b>	20
Salade met gebakken inktvisringen, knoflook en rode pesto <i>Salat mit frittierten Tintenfischringen, Knoblauch und rotem Pesto</i>	

**(i) Al onze voorgerechten, soepen en salades worden geserveerd met brood en boter.  
Alle unsere Vorspeisen, Suppen und Salate werden mit Brot und Butter serviert.**

**(i) Voedselallergie of intolerantie? Vraag naar onze allergenenkaart!**

Maak het ons kenbaar, zodat onze chefs met alle zorgvuldigheid uw maaltijd kunnen bereiden.

**Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit? Fragen Sie nach unserer Allergienkarte!**









Teilen Sie es uns mit, damit unsere Köche Ihre Mahlzeit mit der nötigen Sorgfalt zubereiten können.

# Pasta

## Pasta

- Spaghetti Bolognese** 19  
Spaghetti met gehaktsaus en Parmezaan  
*Spaghetti mit Hackfleischsauce und Parmesan*  
🍷 Mallorio Montepulciano
- Spaghetti Carbonare** 20  
Spaghetti met ei, Italiaans spek en Parmezaan  
*Spaghetti mit Ei, italienischem Speck und Parmesan*  
🍷 E'got Merlot
- Pasta Quattro Formaggi** 🍷 20  
Penne in romige saus met mozzarella, gorgonzola, Pecorino en Parmezaan  
*Penne in Sahnesauce mit Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino und Parmesan*  
🍷 Sante Margerita Pinot Grigio Valdadige
- Spaghetti alla Nerano** 🍷 21  
Spaghetti uit Sorrento, in een romige saus van courgette en pecorino met basilicum en knoflook  
*Spaghetti aus Sorrent, in einer cremigen Sauce aus Zucchini und Pecorino mit Basilikum und Knoblauch*  
🍷 Salento, Castello Monaci - Petraluce Verdeca
- Spaghetti Piazza** 23  
Spaghetti met kokkels, mosselen en scampi, cherrytomaat, look, afgeblust met witte wijn en room  
*Spaghetti mit Herzmuscheln, Miesmuscheln und Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch, erleichtert mit Weißwein und Sahne*  
🍷 Sante Margerita Pinot Grigio Valdadige
- Spaghetti alla Puttanesca** 22  
Pittige, licht gezouten spaghetti met tomaten, olijfolie, ansjovis, olijven, kappertjes en knoflook  
*Würzige, leicht gesalzene Spaghetti mit Tomaten, Olivenöl, Sardellen, Oliven, Kapern und Knoblauch*  
🍷 Salento, Castello Monaci - Petraluce Vereca

❗ **Per tafel is er maar één rekening mogelijk.**  
**Es ist nur ein Konto pro Tisch möglich.**

<p><b>Tagliatelle con Gamberi</b></p> <p>Tagliatelle met scampi, knoflook, witte wijn, rode ui, venkel en room  <i>Tagliatelle mit Scampi, Knoblauch, Weißwein, roten Zwiebeln, Fenchel und Sahne</i></p> <p> Sante Margerita Pinot Grigio Valdadige</p>	23
<p><b>Penne Arrabiata</b> </p> <p>Penne met pikante tomatensaus, look, rode peper en oregano  <i>Penne mit pikanter Tomatensauce, Knoblauch, rotem Pfeffer und Oregano</i></p> <p> Salento, Castello Monaci - Pilùna Primitivo</p>	21
<p><b>Penne Pesto</b> </p> <p>Penne met huisgemaakte pesto, cherrytomaat, rucola en Parmezaan  <i>Penne mit hausgemachtem Pesto, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan</i></p> <p> E'got Merlot</p>	20
<p><b>Ravioli alla Ricotta</b> </p> <p>Ravioli met spinazie en ricotta, saus van tomaat, kappertjes en salie  <i>Ravioli mit Spinat und Ricotta, Tomatensauce, Kapern und Salbei</i></p> <p> Salento, Castello Monaci - Pilùna Primitivo</p>	22
<p><b>Lasagne Bolognese</b></p> <p>Italiaanse ovenschotel met verse pastabladen, gehaktsaus, tomaten, Béchamelsaus, mozzarella en Parmezaan  <i>Italienischer Auflauf mit frischen Nudelblättern, Hackfleischsauce, Tomate, Béchamelsauce, Mozzarella und Parmesan</i></p> <p> E'got Merlot</p>	22



**Uitleg over de wijnen vindt u op de wijnpagina in het begin van deze menukaart.**

*Erklärungen zu den Weinen finden Sie auf der Weinseite am Anfang dieses Menüs.*



**Voedselallergie of intolerantie? Vraag naar onze allergenenkaart!**

Maak het ons kenbaar, zodat onze chefs met alle zorgvuldigheid uw maaltijd kunnen bereiden.

**Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte!**

*Teilen Sie es uns mit, damit unsere Köche Ihre Mahlzeit mit der nötigen Sorgfalt zubereiten können.*

# Piatti di Pesce

Visgerechten / Fischgerichte

## Filetto di Branzino Fritto con Salsa di peperoni Gialli 30

Zeebaarsfilet met gele paprikasaus met venkel en wortel

*Gebratenes Wolfbarschfilet mit gelber Pfeffersauce, Fenchel und Karotte*

 Salento, Castello Monaci - Petraluce Verdeca

## Merluzzo con risotto al limone e salicornia 34

Gebakken kabeljauw met risotto van carnaroli-rijst met citroen en mascarpone, geserveerd met zeekraal

*Gebratener Kabeljau mit Risotto aus Carnaroli-Reis mit Zitrone und Mascarpone, serviert mit Meerfenchel*

 E'got Chardonnay-Trebbiano

## Gamberi all'Aglio 32

Argentijnse garnalen met knoflook, roomboter en verse kruiden, knapperige venkelsalade met sinaasappel

*Argentinische Garnelen mit Knoblauch, Butter und frischen Kräutern, knackiger Fenchelsalat mit Orange*

 Sante Margerita Pinot Grigio Valdadige

## Tonno alla griglia con salsa Siciliana 34

Tonijn van de gril geserveerd met spaghetti met rode pesto en salsa met tomaat, knoflook, groene olijven, kappertjes en rozijnen

*Thunfisch vom Grill, serviert mit Spaghetti mit rotem Pesto und Salsa von Tomaten, Knoblauch, grüne Oliven, Kapern und Sultaninen*

 Salento, Castello Monaci - Petraluce Verdeca



**Uitleg over de wijnen vindt u op de wijnpagina in het begin van deze menukaart.**

*Erklärungen zu den Weinen finden Sie auf der Weinseite am Anfang dieses Menüs.*

 **Per tafel is er maar één rekening mogelijk.**  
***Es ist nur ein Konto pro Tisch möglich.***



# Piatti di Carne

Vleesgerechten / Fleischspeisen

## Bistecca di Manzo con Pesto di Rucola 38

Flat iron steak van de grill met pesto van rucola, pijnboompitten, munt, parmezaan  
*Flat Iron Steak vom Grill mit Pesto aus Rucola, Pinienkernen, Minze, Parmesan*

 Coribante Syrah-Malvasia Nera - Salento, C.M.

## Anatra Confit 29

Geconfijte eendebout met een garnituur van aubergine, tomaat en pijnboompitten  
*Confitierte Entenkeule mit Süßkartoffeln und einer Garnitur aus Auberginen, Tomaten und Pinienkernen*

 E'got Merlot

## Costolette di Agnello alla Griglia 32

Gegrilde lamskoteletjes met knoflook en rozemarijn  
*Gegrillte Lammskoteletts mit Knoblauch und Rosmarin*

 Mallorio Montepulciano

## Ossobuco 32

Langzaam gegaarde kalfsschenkel in een saus met tomaat, wortel, ui, selderij, citroen, bladpeterselie en gremolata van knoflook  
*Langsam gekochte Kalbshaxe, in einer Sauce mit Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Zitrone, Petersilienblatt und Knoblauchgremolata*

 Coribante Syrah-Malvasia Nera - Salento, C.M.

### **Onze vlees- en visgerechten worden geserveerd met een kleine salade en pasta.**

Supplement gebakken aardappelen i.p.v. pasta: +4,00

**Unsere Fleisch- und Fischgerichte werden mit einem kleinen Salat und Pasta serviert.**

*Bratkartoffeln statt Nudeln: +4,00*

### **Voedselallergie of intolerantie? Vraag naar onze allergenenkaart!**

Maak het ons kenbaar, zodat onze chefs met alle zorgvuldigheid uw maaltijd kunnen bereiden.

**Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte!**

*Teilen Sie es uns mit, damit unsere Köche Ihre Mahlzeit mit der nötigen Sorgfalt zubereiten können.*

# Piatti per bambini

Kindergerechten (tot 12 jaar) / Kindergerichte (bis 12 Jahre)

<b>Pizza Bambino</b> 🍷	9
Kleine pizza met tomatensaus en mozzarella <i>Kleine Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella</i>	
<b>Pizza salami Bambino</b>	10
Kleine pizza met tomatensaus, salami en mozzarella <i>Kleine Pizza mit Tomatensauce, Salami und Mozzarella</i>	
<b>Pizza ham Bambino</b>	10
Kleine pizza met tomatensaus, ham en mozzarella <i>Kleine Pizza mit Tomatensauce, Schinken und Mozzarella</i>	
<b>Pizza Hawaï Bambino</b>	10
Kleine pizza met tomatensaus, ham, ananas en mozzarella <i>Kleine Pizza mit Tomatensauce, Schinken, Ananas und Mozzarella</i>	
<b>Spaghetti per Bambini</b>	9
Kinderportie spaghetti Bolognese <i>Kinderportion Spaghetti Bolognese</i>	
<b>Lasagne Bolognese per Bambini</b>	10
Kinderportie lasagne <i>Kinderportion Lasagne</i>	
<b>Extra couvert</b>	4
<i>Extra Besteck</i>	

ⓘ **Per tafel is er maar één rekening mogelijk.**  
***Es ist nur ein Konto pro Tisch möglich.***








# Pizza's

Vers en houtgestookt / Frisch und Holzgefeuert

<b>Margherita</b> 🍷	13
Tomatensaus, buffelmozzarella, basilicum <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
<b>Caprese</b> 🍷	16
Tomatensaus, buffelmozzarella, pesto, cherrytomaatjes <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella, Pesto, Kirschtomaten</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
<b>Funghi</b>	17
Tomatensaus, mozzarella, ham, paddenstoelen <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze</i>	
🍷 E'got Merlot	
<b>Pollo Speziato</b>	19
Tomatensaus, mozzarella, gekruide kip, paprika, paddenstoelen <i>Tomatensauce, Mozzarella, gewürztes Hähnchen, Paprika, Pilze</i>	
🍷 E'got Merlot	
<b>Ai Gamberi</b>	23
Tomatensaus, mozzarella, gamba's, rode ui, knoflook <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gambas, rote Zwiebeln, Knoblauch</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
<b>Salami</b>	17
Tomatensaus, mozzarella, salami, paprika <i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Paprika</i>	
🍷 E'got Merlot	
<b>Quattro Formaggi</b> 🍷	18
Mozzarella, provolone, gorgonzola, Parmezaanse kaas <i>Mozzarella, Provolone, Gorgonzola, Parmesankäse</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
<b>Al Tonno</b>	17
Tomatensaus, mozzarella, tonijn, rode ui, kappertjes, olijven <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern, Oliven</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	

<b>Piazza</b> 🍷	18
Mozzarella, rucola, cherrytomatjes, pestodressing, Parmezaanse kaas <i>Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Pestodressing, Parmesankäse</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
<b>San Daniele</b>	22
Mozzarella, San Daniele ham, rucola, cherrytomatjes, pestodressing, Parmezaanse kaas <i>Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola, Kirschtomaten, Pestodressing, Parmesankäse</i>	
🍷 E'got Merlot	
<b>Al Salmone Affumicato</b>	23
Mozzarella, lente ui, kappertjes, gerookte zalm, ricotta, citroen <i>Mozzarella, Frühlingszwiebel, Kapern, Räucherlachs, Ricotta, Zitrone</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
<b>Bresaola</b>	23
Mozzarella, bresaola, rucola, pestodressing, Parmezaanse kaas <i>Mozzarella, Bresaola, Rucola, Pestodressing, Parmesankäse</i>	
🍷 E'got Merlot	
<b>Pancetta e Ananas</b>	19
Tomatensaus, mozzarella, guanciale, ham, ananas <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	
🍷 E'got Merlot	
<b>Capricciosa</b>	21
Tomatensaus, mozzarella, salami, ham, paddenstoelen, paprika, artisjok, olijven <i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Pilze, Paprika, Artischocken, Oliven</i>	
🍷 E'got Merlot	
<b>4 Stagioni</b>	20
Tomatensaus, mozzarella, ham, paddenstoelen, artisjok, paprika <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Paprika</i>	
🍷 E'got Merlot	

📌 **Per tafel is er maar één rekening mogelijk.**  
***Es ist nur ein Konto pro Tisch möglich.***

<p><b>Della Zelanda</b></p> <p>Tomatensaus, mozzarella, scampi, kokkels, mosselen, coquilles, citroen  <i>Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Herzmuscheln, Miesmuscheln, Jakobsmuscheln, Zitrone</i></p> <p> E'got Chardonnay-Trebbiano</p>	25
<p><b>Diavola</b></p> <p>Tomatensaus, mozzarella, pikante salami, chilipeper, chili-olie  <i>Tomatensaus, Mozzarella, Pikante Salami, Chilipeper, Chili-Öl</i></p> <p> E'got Merlot</p>	20
<p><b>Napoli</b></p> <p>Tomatensaus, mozzarella, ansjovis, kappertjes, olijven  <i>Tomatensauce, Mozzarella, Anchovis, Kapern, Oliven</i></p> <p> E'got Chardonnay-Trebbiano</p>	18
<p><b>Verdura</b> </p> <p>Tomatensaus, mozzarella, paprika, paddenstoelen, rode ui, artisjok  <i>Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Pilze, rote Zwiebeln, Artischocken</i></p> <p> E'got Chardonnay-Trebbiano</p>	18
<p><b>Nduja</b></p> <p>Mozzarella, nduja, geitenkaas, cherrytomaat, pancetta, spinazie  <i>Mozzarella, nduja, Ziegenkäse, Kirschtomaten, Pancetta, Spinat</i></p> <p> E'got Merlot</p>	19
<p><b>BBQ Pollo</b></p> <p>Tomatensaus, BBQ-saus, mozzarella, gekruide kip, rode ui, jalapeno, mais  <i>Tomatensauce, BBQ-Sauce, Mozzarella, gewürztes Hähnchen, rote Zwiebeln, Jalapeno, Mais</i></p> <p> E'got Merlot</p>	18



**Uitleg over de wijnen vindt u op de wijnpagina in het begin van deze menukaart.**

*Erklärungen zu den Weinen finden Sie auf der Weinseite am Anfang dieses Menüs.*

** Voedselallergie of intolerantie? Vraag naar onze allergenenkaart!**

Maak het ons kenbaar, zodat onze chefs met alle zorgvuldigheid uw maaltijd kunnen bereiden.

***Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit? Fragen Sie nach unserer Allergenenkarte!***

*Teilen Sie es uns mit, damit unsere Köche Ihre Mahlzeit mit der nötigen Sorgfalt zubereiten können.*

# Dolci

## Dessert / Nachspeise

<b>Parfait al Limone con Fragole Marinata</b>	12
Luchtig citroenijs met Italiaanse merengue en gemarineerde aardbeien <i>Leichtes Zitroneneis mit italienischem Baiser und marinierten Erdbeeren</i>	
<b>Panna Cotta</b>	10
Fluweelzachte roompudding met bosvruchten <i>Samtiger Sahnepudding mit Waldfrüchten</i>	
<b>Tiramisu</b>	12
Italië's bekendste dessert met amaretto, koffie, lange vingers, mascarpone en cacao <i>Italiens berühmteste Nachspeise mit Amaretto, Kaffee und Löffelbiskuits, Mascarpone und Kakao</i>	
<b>Merinqa con Pistacchio</b>	10
Huisbereide meringue met pistachenoten, slagroom, gemarineerde frambozen en pistacheroomijs <i>Hausgemachte Meringue mit Pistazien, Schlagsahne, marinierten Himbeeren und Pistazieneis</i>	
<b>Affogato</b>	8
Vanilleroomijs en amaretto likeur overgoten met espresso <i>Vanilleeis und Amarettolikör mit Espresso übergossen</i>	
<b>Gelato per Bambini (tot 12 jaar / bis 12 Jahre)</b>	6
Kinderbeker met vanilleroomijs, aardbeiensaus en discodip <i>Kinderbecher mit Vanilleeis, Erdbeersauce und Discodip</i>	

**i Voedselallergie of intolerantie? Vraag naar onze allergenenkaart!**

Maak het ons kenbaar, zodat onze chefs met alle zorgvuldigheid uw maaltijd kunnen bereiden.

**Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte!**

Teilen Sie es uns mit, damit unsere Köche Ihre Mahlzeit mit der nötigen Sorgfalt zubereiten können.

**i Per tafel is er maar één rekening mogelijk.**

**Es ist nur ein Konto pro Tisch möglich.**

# Wijnen



Wit

## **E'got Chardonnay-Trebbiano**

*Emilia-Romagna, Italië*

Een wijn met geur van perzik en meloen met smaaktonen van appel en tropisch fruit. Deze wijn past goed bij vis en vegetarische gerechten.

5,90

26,50

## **Salento, Castello Monaci – Petraluce Verdeca**

*Puglia, Italië*

Fris en vol van smaak. Aroma's van wit en geel steenfruit, subtiele bloesemtonen en fruitzuren. De perfecte combinatie met vis en schaaldiergerechten.

6,00

28,50

## **Sante Margerita Pinot Grigio Valdadige**

*Trentino, Italië*

Een geur van goudbruine appels. Bij de eerste slok onthult het zijn lichte en verfrissende karakter. De juiste wijn voor bij salades en pasta's.

7,30

30,00

Rood

## **E'got Merlot**

*Emilia-Romagna, Italië*

Intens rode kleur met geur van rijpe kersen- en bessenaroma. Ronde, zachte smaak met hints van pruimen in de mond. De Merlot past prima samen met vlees, pasta's, pizza's en hartige kazen.

5,90

26,50

## **Mallorio Montepulciano**

*Abruzzo, Italië*

Een robijnrode wijn met intense bloemen- en bessenaroma's en een kruidige toets. Vol en evenwichtig met een subtiele afdrank van amandel. Sluit zich goed aan bij alle Italiaanse gerechten.

7,30

30,00

## **Coribante Syrah-Malvasia Nera – Salento, C.M.**

*Apulië, Italië*

Een dichte paarse wijn met aroma's van morellen, moerbeien, bosbessen, zwarte bessen en pruimen. In de mond wordt deze krachtige rode wijn gekenmerkt door een ongelooflijk dichte en vlezige textuur. Kan goed gedronken worden bij alle hoofdgerechten.

7,20

29,00

## **Salento, Castello Monaci - Pilùna Primitivo**

*Apulië, Italië*

Een zachte wijn met rijpe rode vruchten, waarbij de zoetheid van zwarte kersenjam en Marasca-keren opgeroepen wordt. Tegelijkertijd vermengen zich subtiele hints van peper en vanille. De juiste combinatie met de vleesgerechten, pasta's en pizza's.

7,30

30,00