



FOCACCIA

UIT EIGEN BAKKERIJ

FOCACCIA OCTOPUS

Pulpo vibes only: Huisgemaakte focaccia, spicy Calabrese 'nduja-ricotta, zeekraal crunch, avocado bergamot creme en arrabiata mayonaise [17](#)

FOCACCIA MORTADELLA

De klassieker in een nieuwe jas: mortadella met green gold basilicum pesto, citroenige stracciatella en zoetzure biet op een huisgemaakte focaccia [12](#)

FOCACCIA DI PARMA

24 maanden gerijpte Parmaham, basilicumpesto, gebrande cherrytomaat en pittige rucola op focaccia. Straight from the pizza oven [12](#)

PANUOZZO FUNGHI E PANCETTA

Pancetta en fungi in de hoofdrol, courgette als frisse sidekick en een lichte garlic mayo die alles samenbrengt. Geserveerd op panuozzo: luchtig, krokant, vers [12](#)

PANUOZZO SPIANATA AL TARTUFO

Deze focaccia-style panuozzo is een ode aan Italiaanse luxe: intense truffeltonen, romige ricotta, truffel salami, frisse rucola met balsamico [15](#)

PANINI ZUCCHINI

Een smaakbalans tussen fris en aards: courgetti (spaghetti van courgette) en stracciatella op een knapperige panini, met basilicumolie en een stroop van mandarijn & kaneel die alles samenbrengt [15](#)

PANINI MOZZARELLA DI BUFALA

La dolce lunch: pure Burrata di bufala , rucola en gebrande cherrytomaat met basilicum. Fris, vol en rijk aan karakter [16](#)

COUPE KOLONEL

De perfecte balans tussen fris en romig: citroensorbet met limoncello, afgewerkt met een luchtige pistacheschuim en pistachenootjes [12](#)



INSALATA

CAPRESE TRADIZIONALE

Een frisse twist op de klassieker: romige mozzarella di bufala Campana, Heirloom tomaten, basilicum, extra vergine olijfolie en sugo di pomodoro giallo [17](#)

RADICCHIO CON GORGONZOLA

Geroosterde penzik, blauwe kaas, walnoot en balsamico met bitterzoete radicchio. Krachtig, romig en fris in balans [13](#)

TONNO SELVAGGIO

Tonno e contrasto: gegrild, romig, zuur en licht pittig. Spinazie, tonijn, avocado-bergamotcrème en chili gremolata met zoetzure ui maken dit tot een gelaagde, lichte lunch [15](#)



SPUNTINI

VIVA OLIVIA

Bella di Cerignola olijven gemarineerd met citroen en rozemarijn · fris · funky · puur Italiaans [8](#)

FOCACCIA CLASSICA

Focaccia uit eigen bakkerij met huisgemaakte aioli en balsamico. Dip, tear & enjoy [8](#)

PARMA '18

18 Maanden gerijpte Parmaham met knapperige grissini · klassiek Italiaans met karakter [11](#)

CHARCUTERIA REGIONALI

Ambachtelijke selectie van Italiaanse vleeswaren uit verschillende Italiaanse regio's · finocchiona met venkelzaad · spinata al tartufo · zachte mortadella · 18 maanden gerijpte prosciutto di Parma · pittige schiacciata picante [16](#)



THE KING OF PARMIGIANO

Parmigiano Reggiano, minimaal 24 maanden gerijpt. Geserveerd met een scheutje echte aceto balsamico di Modena [19](#)

BRUSCHETTA AL POMODORO

Gebrande tomaat, basilicum en parmezaanchips op dungsnesden focaccia [9](#)

BRUSCHETTA AL LIMONE

Citroenricotta, zucchini en Calabrische chili-honing op dungsnesden focaccia [9](#)

BRUSCHETTA CARBONARA

Knapperige guanciale, langzaam gegaarde eigeelcrème en romige pecorino op dungsnesden focaccia [9](#)

THE GILLARDEAU TRIO

Drie Gillardeau-oesters: citrus & granny smith – fris, lichtzuur & kruidig sinaasappelgranité & basilicumolie – koel, zacht & aromatisch balsamicoparels – vol, zoetzuur & elegant [19](#)

LA DOLCE STRACCIATELLA

Ambachtelijk bereide kaas van mozzarella vermengd met room. Geserveerd met huisgemaakte mandarijn-kaneelstroop, kruidige basilicumolie en krokante pane carasau uit Sardinië [13](#)

ARANCINI AL TARTUFO

Ambachtelijke arancini van romige risotto met parmezaan en zwarte truffel. Krokant gebakken en geserveerd met geroosterde knoflookmayonaise [9](#)

CALAMARI DELLA CASA

Krokant gebakken inktvisringen met Italiaanse kruiden en huisgemaakte citroen-aioli [9](#)

POLPETTE PARMIGIANA

Zachte kalfsballetjes in rijke San Marzano-saus, met romige ricotta, gesmolten fior di latte, parmezaan en verse basilicum [13](#)

SALSICCIA '56

Italiaanse rozemarijnworstjes van de grill, geserveerd met Parmezaan-hollandaise saus [15](#)

PIZZE

MISS NAPOLI 1889

Pizza met San Marzano-tomatensaus, fior di latte, basilicum 13

DIABOLO D'AMORE

Pizza met San Marzano-tomatensaus, spicy salami, fior di latte en romige 'nduja-ricotta, venkel, Calabrische chili-honing en oregano 16

BELLA FROMAGGIO

Pizza met vier Italiaanse kazen: Romige fior di latte, zachte gorgonzola dolce, gerijpte parmezaan en krachtige pecorino 16

TUNA DI MARE

Pizza met gegrilde tonijn, fior di latte, basilicumcrème en cherrytomaatjes op San Marzano-tomatensaus en zeekraal 18

TRUFFEL LOBSTER SUPREME

Witte pizza met kreeft, romige ricotta, fior di latte en verse truffel, afgewerkt met kaviaar en een spicy olie van schiacciata 32

SPICY ROSIE

Pizza met San Marzano-tomatensaus met spicy 'nduja, burrata ingelegd in rode biet, rucola en gebrande cherrytomaat 19

MISTER WHITE TRUFFLE

Witte pizza met truffelricotta, fior di latte, parmezaan, oesterzwammen en verse truffel 23

IL POLPO PAZZO

Pizza met gegrilde octopus, fior di latte, gele tomatensaus en gekarameliseerde ui, zeekraal, basilicumpesto en oregano 24

THE SALTY SERENADE

Pizza met Parmaham (18 maanden gerijpt), fior di latte, romige burrata en vodka-tomatensaus, rucola, gebrande tomaatjes en parmezaan 25

ALL PASTA
& DOUGH

MADE FRESH
IN OUR LAB

Laboratorio della
PASTA

THE CARBONARA SECRET

Verses campanelle met onze romige "signature" carbonarasaus en krokante guanciale.

Alleen voor wie het geheim aan kan.... 19

CACIO PEPE LIMONE

Huisgemaakte spaghetti met pecorino, zwarte peper en citroen 17

SPAGHETTI BOLOGNESE

from Bologna with love

De traditionele Bolognesesaus, genaamd ragù alla bolognese, wordt langzaam gegaard en geserveerd met spaghetti en een romige Parmezaan-Hollandaise 20

RISOTTO GORGONZOLA & LIMONE

Zomerse risotto met gorgonzola, citroen, parmezaan, walnoot, granaatappel en salsa verde 15

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Geconfijte knoflook, rode peper en peterselie 18

THE RED DONNA

Huisgemaakte fusilli met licht spicy 'nduja, romige stracciatella, vodka-tomatensaus en knoflook 21

R

CARNE

BAVETTE 200 GRAM

Gesneden van 100% Black Angus-runderen van Creekstone Farm, geserveerd met gorgonzolaboter 29

CHICKEN PARMIGIANA

Krokant gebakken kip met pancetta, gesmoord in San Marzano tomatensaus en rijk belegd met fior di latte, parmezaan en verse basilicum 18

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Mals kalfsvlees met salie en prosciutto di Parma, kort gebakken op klassieke wijze 21

PESCE

LOBSTER DI BOLLICINE

Gegrilde kreeft in prosecco-botersaus met salie, fregola en zeepinazie 39

SOGLIOLA E VONGOLE

In roomboter gebakken zeetong met vongole en jonge zeekraal 37



Pizza first
LOVE
LATER

CONTORNI

INSALATA DI POMODORI

Heirloomtomaten • zoetzure rode ui • basilicum • oregano 8

VERDURE GRIGLATE

Artisjok • melanzane • San Marzano-tomaat • Calabrische chili-gremolata 10

PATATINE FRITTE

Frites • parmezaan • geroosterde knoflookmayonaise 7



VEGA



SPICY

Heeft u allergieën of andere dieetwensen?
Geef het dan door aan ons team!

x Giorgio