

Dishes to share

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 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 dungseden focaccia 9

BRUSCHETTA AL LIMONE

Citroenricotta, zucchini en Calabrische chili-honing op dungseden focaccia 9

BRUSCHETTA CARBONARA

Knapperige guanciale, langzaam gegaarde eigeelcrème en romige pecorino op dungseden 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

Starters

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO

Carpaccio van rund met zwarte truffelmayonaise, beukenzwam, parmezaanchips en pijnboompitcrème 19

CARPACCIO DI POLPO E LIMONE

Flinterdunne plakjes octopus met frisse citroen, dragon, framboos en geroosterde pistache 21

TONNO & VITELLO

De klassieker uit Piemonte met een twist: kalfsvlees met tonijncrème, gebrande cherrytomaat, krokante kappertjes en olijfkruim 15

TONNO CRUDO

Rauwe tonijn met sugo di pomodoro giallo, geroosterde citrus, appelkappertjes, groene peper en basilicumolie 16

BURRATA A MANO

Dagvers handgemaakte burrata van La Burrata, met gegrilde perzik, honingwalnoten, citrusgel, basilicum en extra vierge olijfolie 19

SALMA ROSA

Gravad lax van zalm met chioggia-biet, dilemascarpone, Aperolgel, gegilde perzik, amandelcrumble en een citrus-salsa al limone 15

MELANZANE NOSTRA

Langzaam gegaarde aubergine, gesmoord in San Marzano-tomaat, met parmezaan en basilicum 12

CAPPASANTA GRATINATA

Gebakken coquilles licht gegratineerd met parmezaan, opgefrist met limoen 17

SHRIMP CLASSICO '81

Onze ode aan de iconische garnalencocktail – opnieuw uitgevonden. Garnalen met avocado-bergamotcrème, romaine, mayonaise van Calabrische chili en arrabbiata. 14

Main

PESCE

BRANZINO ROYALE

Hele zeebaars in een knapperige zoutkorst, langzaam gegaard en aan tafel geopend. Geserveerd met artisjok en een frisse gremolata van citroen 42

LOBSTER DI BOLLICINE

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

GAMBERETTI AL BURRO ROSSO

Gebakken garnalen met pancetta en champignons in een zachte tomaten beurre blanc, met frisse gremolata en knapperige zuurdesemcroutons 23

SOGLIOLA E VONGOLE

In roomboter gebakken zeetong met vongole en jonge zeekraal 37

R

Main

CARNE

BAVETTE

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

TAGLIATA DI MANZO

Gegrilde rib-eye, dun gesneden volgens Italiaanse traditie, met rucolapesto, geschaafde parmezaan en zoete balsamicostroop 35

DRY AGED COTE DE BOEUF

Aan tafel gesneden en geserveerd met gesmolten rozemarijnboter 32

COTOLETTA ALLA MILANESE

Goudbruin gebakken kalfskotelet met bot, gepaneerd op Milanese wijze. Geserveerd met verse kervel, citroen en huisgemaakte citroenmarmellata 35

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

Sides

CONTORNI

INSALATA DI POMODORI

Heinloomtomaten · zoetzure rode ui · basilicum · oregano 8

VERDURE GRIGLiate

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

PATATINE FRITTE

Frites · parmezaan · geroosterde knoflookmayonaise 7

SPAGHETTI AGLIO OLIO

Rode peper · knoflook 7



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, Clabrische 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 Parmezaanse kaas 25

PASTA

MISS ROSEMARY & THE LOBSTER

Verse rozemarijn-linguini uit ons eigen pasta lab met verse kreeft, romige stracchino, spinaziesalsa en pittige schiacciata-olie 30

THE CARBONARA SECRET

Verse 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

THE SEAFOOD SYMPHONY

Tagliatelle nero met vongole, octopus, knoflook, petenselle, witte wijn en Calabrian chili 28

RISOTTO GORGONZOLA & LIMONE

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

THE RED DONNA

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

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

ALL PASTA
& DOUGH

MADE FRESH
IN OUR LAB

ALL OF OUR
MEATS

IMPORTED
FROM ITALY

x Giorgio