

ANTIPASTI

Voorgerechten

Insalata di stagione	18	
Groentensalade met Balsamico di Reggio-Emilia dressing		
Mozzarella del Cilento	18	
Mozzarella uit het Cilento National Park, geserveerd met huisgemaakte geconserveerde tomaten		
Burrata	18	
Burrata van koemelk uit Puglia, met ansjovis en bruschetta		
Sarde abbuttunate alla catanese	16	Knapperig
gefrituurde sardines gevuld met broodkruimels en mozzarella. Tomatensaus		
Fritto misto di Genova con la sua salsa verde	18	
Knapperig gefrituurde calamari, garnalen en St. Jakobsschelpen. Ligurische salsa verde		
Polpo alla piastra, lenticchie e ceci	18	
Geroosterde oktopus, linzensalade en knapperige kikkererwten		
Carpaccio Cipriani	22	
Het recept uit 1950 van Harry's Bar in Venetië: dungsmeden entrecôte. Cipriani-saus		
Culatello di Zibello	25	
De meest gewaardeerde Italiaanse ham, 15 maanden lang gedroogd in vochtige kelders gelegen aan de rivier de Po		

PRIMI

Soep, Risotto en Pasta

Pappa al Pomodoro	15	
Roberto's tomatensoep met crostini in Ligurische extra vierge olie		
Ribollita	17	
Toscaanse "minestra" met witte bonen, zwarte boerenkool, kaas en croutons		
Tagliolini Roberto's	18	
Handgemaakte eierpasta, boter en 30-maanden gerijpte Parmigiano Reggiano		

Pizzoccheri della Valtellina	20	
Een specialiteit afkomstig van de uitlopers van de Alpen van Lombardije: huisgemaakte boekwijtpasta met aardappelen, kool en alpenkaas		

Penne alla Norma	22	
De meest geliefde pasta uit Sicilië met tomaat, aubergines en gedroogde ricotta		

Cacio e pepe	25	
Tonnarelli di Gragnano I.G.P. (Pastificio Afeltra), Pecorino 'Crosta Nera' DOP, peper uit Madagascar		

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto	20	
Traditionele ravioli afkomstig van Piemonte gevuld met drie soorten "arrosto": varkensvlees, rundvlees en kip		

Tortelli di baccalá e patate con crema di bagna càuda al latte	25	
Huisgemaakte tortelli gevuld met gezouten kabeljauw, in een crème van melk en ansjovis		

Risotto alla barbabietola e gorgonzola	25	
Een nieuwe Italiaanse klassieker van Enrico Bartolini: rode bietenrisotto met gorgonzola crème		

SECONDI

Hoofdgerechten

IL PESCE

Vis

Minestra di pasta e pesce	30	
Sardijnse minestra van pasta "risottata", met poot, garnalen en st.-Jakobsschelpen		

Tonno agli agrumi con finocchio arrosto e mandorle arrostite	35	
Tonijnsteak met geroosterde venkel, sinaasappelsaus en getoaste amandelen		

Triglie alla livornese	32	
Rode zeebaarbeefilet met Livornese saus perfect gepaard, met cannellini beans "nel fiasco"		

Rombo al tartufo nero	48	
Gepaneerde Tarbotfilet met truffelselderijcrème, geroosterde schorseneren		

ROBERTO'S

AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

LA CARNE

Vlees

- Saltimbocca alla romana** 30
Escalope van kalfsvlees met salie en
Parma ham. Aardappelpuree
- Arrosto di Faraona** 33
Geroosterde parelhoen, gevuld met Fontina
kaas. Toscaanse zwarte kool en aardappelen
met rozemarijn
- Il Gran Tournedó** 48
Rundertournedos, ganzenlever, brioche
van croutons, balsamico tradizionale
di Reggio Emilia
- Brasato al Barolo (per due)** 60
Rundvlees gestoofd in Barolo wijn
Aardappelpuree met Toscaanse zwarte kool

CONTORNI

Bijgerechten

- Patate casalinghe** 7
Handgesneden frites
- Patate al rosmarino** 5
Geroosterde aardappelen met rozemarijn
- Cavolo nero** 6
Licht gebakken Toscaanse kool met olijfolie,
knoflook en limoen
- Purè di patate** 5
Aardappelpuree
- Cannellini al fiasco** 8
Langzaam gekookte Toscaanse witte bonen
- Finocchi arrosto olive e arance** 7
Geroosterde venkel met sinaasappel en
Taggiasche olijven

DOLCI

Dessert

- Il Carrello** Vanaf 5
Verzameling van kleine traditionele desserts
Kies er een, of meerdere om te delen
- Caffé Completo** 12
Koffie naar keuze met een selectie van onze
desserts

Chef's keuze

2-gangen €40
of
3-gangen €45

Burrata

*Crémige burrata van koemelk uit Puglia, met ansjovis
en bruschetta*

of

Fritto misto ligure e la sua salsa verde

*Knapperig gefrituurde calamari, garnalen
en St. Jakobsschelpen. Ligurische salsa verde*

Tonno agli agrumi con finocchio arrosto e mandorle arrostite

*Tonijnsteak met geroosterde venkel,
sinaasappelsaus en getoaste amandelen*

of

Saltimbocca alla romana

*Escalope van kalfsvlees met salie en Parma ham
Aardappelpuree*

Il carrello dei dolci

Verzameling van kleine traditionele desserts

GELATI IN FATTI IN CASA

Huisgemaakt ijs

- Seizoensgebonden, per drie bollen** 10
- Pera & Grappa**
Peer en Grappa
- Marrons glacé**
Geconfijte kastanje
- Vaniglia Tahitiana**
Tahitiaanse vanille
- Gianduia**
Chocolade en hazelnoot
- Sorbetto al limone**
Limoen
- Sorbetto alle more**
Braambessen