

# ROBERTO'S

AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

## ANTIPASTI

### Voorgerechten

<b>Parmigiana di melanzane</b>	16
Dungesneden aubergine gelaagd met tomatensaus en mozzarella	
<b>Mozzarella di Bufala DOP, cuore di bue e basilico</b>	18
Buffelmozzarella DOP uit Campania met verse tomaten en basilicum	
<b>"Carpaccio" Cipriani</b>	24
Dungesneden rundercarpaccio, een recept gecreëerd in de jaren 50 door Giuseppe Cipriani in Harry's Bar in Venetië	
<b>Sarde in saor</b>	20
De oude praktijk van de Venetiaanse republiek om sardines te marinieren en te frituren in zoetzuur vocht, met pijnboompitten, rode uien en rozijnen	
<b>Antipasti misto all 'Italiana</b>	22
Traditionele selectie van Italiaanse voorgerechten	

## SECONDI

### Hoofdgerechten

<b>Piatto del Giorno</b>		Dagprijs
Gerecht van de dag, gebaseerd op de creativiteit van de chef		
<b>Sogliola alla piastra con patate arrosto e insalata di funghi</b>	42	
Gebakken tongfilet met geroosterde aardappelen en een salade van paddenstoelen		
<b>Guancia stufata al Barolo e verdure arrosto</b>	32	
Langzaam gestoofde kalfswang in Barolo met geroosterde groenten		
<b>Galletto ripieno ai pistacchi</b>	28	
Haanrollade gevuld met pistache en pancetta		
<b>Cecina toscana con stracciatella e verdure</b>	24	
Toscaans kikkererwten plat brood met stracciatella kaas en geroosterde groenten		

## RISOTTO & PASTA

### Risotto en Pasta

<b>Piatto del Giorno</b>	Dagprijs
Gerecht van de dag, gebaseerd op de creativiteit van de chef	
<b>Penne alla Norma</b>	22
Sicilië's meest geliefde pasta, intens zoals een opera van Bellini: Penne met tomaten, aubergines en ricotta salade	
<b>Risotto ai funghi</b>	24
Carnaroli rijst met gebakken paddenstoelen en 30 maanden gerijpte Parmezaanse kaas	
<b>Spaghetti burro e limone, broccoli e colatura</b>	26
Ambachtelijke spaghetti DOP di Gragnano met citroenschil, boter, broccoli en een druppeltje van de beroemde oude vissaus "colatura di alici"	
<b>Farfalle fatte in casa all'astice</b>	28
Huisgemaakte groene farfalle pasta met kreeftensaus	

## CONTORNI

### Bijgerechten

<b>Funghi misti arrosto</b>	7
Geroosterde paddenstoelen	
<b>Patate arrosto</b>	6
Geroosterde krieltjes met kruiden en olijfolie	
<b>Verdure grigliate</b>	6
Gegrilde seizoensgroenten	
<b>Spinaci saltati all'olio</b>	6
Gebakken spinazie met EVO olie en citroen	

Ons team is altijd beschikbaar om u te helpen met uw dieetwensen of voedselallergieën

## I GELATI E I SORBETTI

### Huisgemaakt ijs

Smaken van het seizoen, per drie bollen 11

**Sorbetto al melograno**  
Granaatappelsorbet

**Sorbetto alla pera**  
Perensorbet

**Sorbetto all'arancia sanguinella**  
Bloedsinaasappel sorbet

**Gelato alla vaniglia**  
Bourbon met vanilleboon

**Gelato al cioccolato**  
Chocolade ijs

**Gelato al caffè`**  
Koffie ijs

## DOLCI

### Desserts

**Tiramisù**  
Het klassieke recept van Roberto's! Savoirdi gedrenkt in espresso, mascarpone creme met een vleugje Grappa 8

**Babà al Rum**  
Savarin-biscuitgebak, gedrenkt in rumsiroop 8

**Tortino al cioccolato** 10  
Lava cake met een hart can warme chocolade

**Selectie van kazen** 15

## Chef's Choices

2-courses €36  
or  
3-courses €48

**Mozzarella di Bufala DOP, cuore di bue e basilico**  
Buffelmozzarella DOP uit Campania met verse tomaten en basilicum

or

**"Carpaccio" Cipriani**  
Dungesneden rundercarpaccio, een recept gecreëerd in de jaren 50 door Giuseppe Cipriani in Harry's Bar in Venetië

\*\*\*

**Spaghetti burro e limone, broccoli e colatura**  
Ambachtelijke spaghetti d.o.p Gragnano met citroenschilboter, broccoli en een druppeltje van de beroemde oude vissaus "colatura di alici"

or

**Guancia stufata al barolo e verdure arrosto**  
Langzaam gestoofd kalfswang in Barolo met geroosterde groente

\*\*\*

**Tiramisù**  
Het klassieke recept van Roberto's! Savoirdi gedrenkt in espresso, mascarpone creme met een vleugje Grappa