

ROBERTO'S AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

ANTIPASTI

Voorgerechten

Carpaccio Cipriani 18

Het recept uit 1950 van Harry's Bar in Venetië: dingesneden entrecôte, Cipriani-saus

Arancini 13

Siciliaanse rijstkroketjes gevuld met mozzarella en ham. Geconserveerde tomatensaus

Burrata e acciughe 16

Burrata uit Apulië ... heerlijk met ansjovis!

Mozzarella di bufala 17

Antonio Madaio, gevestigd in Castelcivita in het Cilento National Park, maakt de beste mozzarella die we ooit hebben geproefd. Geserveerd met verse tomaten en basilicum

Prosciutto San Daniele e melone 19

San Daniele ham, verse meloen

Insalata di melanzane e pomodori 15

Geroosterde aubergines, zomertomaatjes met kappertjes, knoflook en peterselie ... met gegrilde octopus

Crudo di pesce al limone e zafferano 23

Gemarineerde rauwe "kingfish" met citroen en saffraan

PRIMI

Soep, Risotto en Pasta

Crema di pomodoro 12

Roberto's recept geserveerd met crostini al 'Mosto Argentò'

Il cacio e pepe 25

Spaghetti di Gragnano I.G.P. (Pastificio Afeltra), Pecorino 'Crosta Nera' DOP, peper uit Madagascar

Tagliolini Roberto's 13

Handgemaakte eierpasta, boter en 30-maanden gerijpte Parmigiano Reggiano ...met 2 gram zomertruffel

Spaghetti all'astice 38

Spaghetti met geflambeerde kreeft en tomaten

Pansoti alla genovese 16

Ligurische pasta gevuld met ricotta en brandnetels, traditionele walnotensaus

Penne alla Norma con la ricotta salata casalinga 15

De meest geliefde pasta uit Sicilië met tomaat, aubergines en gedroogde ricotta

Calzoni di ricotta dolci al ragu di carni miste 18

Een traditioneel gerecht uit Matera. Pasta gevuld met ricotta, citroen en kaneel. Ragout van kip, rundvlees en pikante salami

Risotto allo scoglio 28

Carnaroli San Massimo rijst gekookt met garnalen, kokkels, St. Jacobsschelpen, mosselen

Paccheri al Parmigiano 14

Paccheri di Gragnano I.G.P. Roberto's tomatensaus, Parmigiano Reggiano

SECONDI

Hoofdgerechten

Funghi imbottiti 25

Gebakken paddenstoelen gevuld met ricotta, tomatensaus

IL PESCE

Vis

Fritturina di mare 28

Dé zomershotel van de Riviera; knapperig gefrituurde rode garnalen, St. Jacobsschelpen, calamari en kabeljauw. Salsa verde

Tonno alla Calabrese 35

Geroosterde tonijn met tomaten, kappertjes, olijven en pepertjes. Aardappelpuree "all'olio"

Branzino al forno 42

Gebakken zeebaars in een zoutkorst. Geroosterde aardappelen en gesauteerde spinazie

LA CARNE

Vlees

Galletto in porchetta 35

Geroosterde Toscaanse kip gevuld met zomerkruiden en in pancetta gerold. Geroosterde aardappelen

Tagliata di manzo al Balsamico di Reggio Emilia 40

Gegrilde filetsteak, rucola salade met Parmigiano. Traditionele San Giacomo balsamico azijn

Arrosto di vitello (per 2) 65

Geroosterde kalfsrib met salie en Marsala. Uw keuze uit twee "contorni"

CONTORNI

Bijgerechten

Patate casalinghe 7
Handgesneden frites, Cipriani saus

Purea di patate 5
Aardappelpuree

Spinaci saltati all'aglio e limone 6
Gebakken spinazie met knoflook en citroen

Caponata siciliana 6
Zoetzure Siciliaanse caponata met rozijnen en pijnboompitten

Insalata di finocchi e arancia 5
Venkel- en sinaasappelsalade

Insalata di rucola 6
Salade, Balsamico artigianale
San Giacomo, Grana Padano kaas

Panzanella 5
Tomaat, komkommer, basilicum en broodsalade

I GELATI

3 bollen 10

Cioccolato fondente
Bittere chocolade

Vaniglia di Tahiti
Melk en vanille uit Tahiti

Ricotta e amarene
Ricotta en zure kersen

Sorbetto Rossini
Prosecco en aardbeien

Sorbetto al Limone
Citroensorbet

Sorbetto alla pesca bianca e bergamotto
Sorbet van witte perzik en bergamot

Sorbetto ai fichi all'aceto balsamico tradizionale
Sorbet van vijgen en traditionele balsamico

CHEF'S CHOICES

*2 gangen €38 of
3 gangen €45*

Mozzarella di bufala

*Geserveerd met verse tomaten en basilicum
of*

Prosciutto di San Daniele e melone

*San Daniele ham, verse meloen
of*

Arancini

*Siciliaanse rijstkroketjes gevuld met
mozzarella en ham. Geconserveerde tomatensaus

Tagliolini Roberto's

*Handgemaakte eierpasta, boter en
30-maanden gerijpte Parmigiano Reggiano
...met 2 gram zomertruffel
of*

Fritturina di mare

*Dé zomerschotel van de Riviera; knapperig gefrituurde rode
garnalen, St. Jacobsschelpen, calamari en kabeljauw.*

Salsa verde

of

Galletto in porchetta

*Geroosterde Toscaanse kip gevuld met zomerkruiden en in
pancetta gerold. Geroosterde aardappelen*

Il Carrello

*Verzameling van kleine traditionele desserts
Kies er een, of meerdere om te delen!*

DOLCI Dessert

Il Carrello From 5
Verzameling van kleine traditionele desserts
Kies er een, of meerdere om te delen!