

## ANTIPASTI

### Voorgerechten

<b>Burrata pugliese (Regno di Napoli)</b>	17
Burrata van koemelk uit Puglia, met ansjovis en bruschette	
<b>Sarde a Beccafico (Regno di Sicilia)</b>	13
Gebakken sardientjes gevuld met vijgen en pijnboompitten	
<b>Fritto misto con la sua salsa verde (Repubblica di Genova)</b>	15
Knapperig gefrituurde calamari, garnalen en St. Jakobsschelpen Ligurische salsa verde	
<b>Mozzarella di bufala (Regno di Napoli)</b>	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	
<b>Baccalá mantecato alla veneziana</b>	14
Gezouten kabeljauw gekookt in melk, met polenta "Biancoperla"	
<b>Carne cruda con la sua salsa tonnata (Ducato di Savoia)</b>	19
Kalfstartaar met tonijnsaus en knapperige kappertjes	
<b>Culatello di Zibello (Ducato di Parma e Piacenza)</b>	22
Een specialiteit uit Parma: de meest gewaardeerde Italiaanse 'salumi', 15 maanden lang gedroogd in vochtige kelders	
<b>Carne cruda all'albese (Ducato di Savoia)</b>	29
Kalfstartaar met 2 gram witte truffels	

## PRIMI

### Soep, Risotto en Pasta

<b>Crema di pomodoro</b>	12
Roberto's tomatensoeprecept met crostini in Ligurische extra vierge olie	
<b>Cacio e pepe (Roma)</b>	25
Spaghetti met pecorino "crosta nera" DOP en zwarte peper	
<b>Fagottini alla carbonara (Roma)</b>	18
Onze unieke kijk op Carbonara: huisgemaakte pasta pakjes gevuld met pecorino crème, gemengd met varkenswang en courgettes	
<b>Tortelli di zucca (Ducato di Mantova)</b>	16
Huisgemaakte tortelli met pompoen, boter, salie en amaretti	

<b>Tagliolini Roberto's</b>	13
Handgemaakte eierpasta, boter en 30-maanden gerijpte Parmigiano Reggiano ...met 2 gram zomertruffel	19
<b>Penne alla Norma (Regno di Sicilia)</b>	15
De meest geliefde pasta uit Sicilië met tomaat, aubergines en gedroogde ricotta	
<b>Spaghetti alle vongole (Regno di Napoli)</b>	21
Spaghetti met kokkels, knoflook en pepperoncino	
<b>Passata di cannellini (Repubblica di Firenze)</b>	14
Crème van cannellini bonen met wilde garnalen	
<b>Risotto al radicchio (Repubblica di Venezia)</b>	19
De klassieke herfstrisotto uit Veneto: Carnaroli rijst, Valpoliccelo-wijn, Asiago kaas	

## SECONDI

### Hoofdgerechten

### IL PESCE

#### Vis

<b>Tonno alla calabrese (Regno di Napoli)</b>	35
Geroosterde tonijn met tomaten, kappertjes, olijven en pepertjes. Aardappelpuree "all'olio"	
<b>Involtni di pesce spada (Regno di Sicilia)</b>	30
Zwaardvisrolletjes gevuld met tomaat en broodkruimels. Geroosterde aardappelen	
<b>Branzino al sale (Regno di Napoli)</b>	39
Gebakken zeebaars in een zoutkorst. Geroosterde aardappelen en gesauteerde spinazie	

### LA CARNE

#### Vlees

<b>Scaloppine ai funghi (Ducato di Savoia)</b>	32
Kalfsscaloppine met bospaddenstoelen. Polenta "Biancoperla"	
<b>Ossobuco alla Milanese (Ducato di Milano)</b>	38
De Milanese klassieker: ossobuco, saffraanrisotto, gremolata	
<b>Tagliata di filetto di manzo al Balsamico tradizionale (Ducato di Modena e Reggio)</b>	40
Gegrilde filetsteak, rucola salade met Parmigiano en traditionele San Giacomo balsamico azijn	
<b>Bistecca alla Fiorentina (Repubblica di Firenze)</b>	65
T-bone steak, Toscaanse extra vierge, zout, peper en takjes rozemarijn en salie om het vlees tijdens het koken te binden. Geserveerd met een bijgerecht naar keuze	

# ROBERTO'S

AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

## CONTORNI

### Bijgerechten

<b>Patate casalinghe</b> Handgesneden frites	7
<b>Patate al rosmarino</b> Geroosterde aardappelen met rozemarijn	5
<b>Spinaci saltati all'aglio e limone</b> Gebakken spinazie met knoflook en citroen	6
<b>Verdure di stagione</b> Seizoensgroenten	6
<b>Polenta Biancoperla</b> Polenta van witte mais	4

## GELATI E SORBETTI

3 bollen 11

<b>Marrons glacé</b> Geglaceerde kastanjes
<b>Vaniglia Tahitiana</b> Tahitiaanse vanille
<b>Gianduia</b> Chocolade en hazelnoot
<b>Sorbetto Pera &amp; Grappa</b> Peer en Grappa
<b>Sorbetto al limone</b> Citroensorbet
<b>Sorbetto alle more</b> Bramensorbet

## CHEF'S CHOICES

2 gangen €30 of  
3 gangen €38

**Baccalá mantecato alla veneziana  
(Repubblica di Venezia)**  
Gezouten kabeljauw gekookt in melk,  
met polenta "Biancoperla"

or

**Carne cruda con la sua salsa tonnata  
(Ducato di Savoia)**  
Kalfstartaar met tonijnsaus en  
knapperige kappertjes

\*\*\*

**Tortelli di zucca (Ducato di Mantova)**  
Huisgemaakte tortelli met pompoen, boter, salie  
en amaretti

or

**Scaloppine ai funghi**  
Kalfsscaloppine met bospaddenstoelen.  
Polenta "Biancoperla"

\*\*\*

**Il carrello dei dolci**  
Verzameling van kleine traditionele desserts

## DOLCI Dessert

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