

ANTIPASTI Voorgerechten

Antipasto all'Italiana	19
Selectie van dagelijkse antipasti van Roberto's	
Insalata d'estate	16
Zomersalade van gemengde slasoorten en gegrilde groenten	
Panzanella	16
Een typisch Toscaans gerecht, een zomerse broodsalade met tomaten, komkommer, uien en basilicum met extra vergine olijfolie en wijnazijn	
Polpo alla Luciana	18
Octopus zoals klaargemaakt in de stad Santa Lucia in Campania; langzaam gestoofd met tomaten, Gaeta olijven en Pantelleria kappertjes	
Vitello Tonnato Classico	22
Een gerecht van Piemonte afkomst; dingesneden kalfsvlees met huisgemaakte tonijnsaus	

PRIMI Risotto en Pasta

Piatto del Giorno	Dagprijs
Gerecht van de dag, gebaseerd op de creativiteit van de chef	
Spaghetti Mollica e Acciughe	19
Een gerecht uit Calabrië: spaghetti met anchovis en broodkruim	
Gnudi Burro e Salvia	20
Ricotta- en spinazieknoedels uit de Toscaanse Maremma, geserveerd met Parmigiano "Vacche Rosse"	
Penne alla Norma	22
Sicilië's meest geliefde pasta, intens zoals een opera van Bellini: Penne met tomaten, aubergines en ricotta salade	
Pasta e Piselli	24
Garganelli, met tuinbonen en garnalen	
Casoncelli alla Bergamasca	25
Ravioli uit de geboorteplaats van chef Michele Piazzalunga; gevuld met geroosterd kalfsvlees, geserveerd met bruine boter en pancetta	

SECONDI Hoofdgerechten

Piatto del Giorno	Dagprijs
Gerecht van de dag, gebaseerd op de creativiteit van de chef	
Polpette di Ricotta al Sugo	25
Grootmoeder's recept: ricotta "gehaktballetjes" in tomatensaus	
Petto di Pollo al Burro Nero	26
Het legendarische gerecht van Trattoria Sostanza in Florence: kippenborst gestoofd in boter	
Tonno su letto di pistacchi e Caponatina	35
Geroosterde tonijnsteak op een bed van pistache, met Siciliaanse Caponata	
Tagliata di Filetto di Manzo con Sformatino di Zucchine	39
Runderfilet tagliata met een flan van courgettes	

CONTORNI Bijgerechten

Panelle	6
Siciliaanse kikkererwten beignets	
Caponata	7
Zoetzure groenten met rozijnen en pijnboompitten	
Patate arrosto	6
Geroosterde aardappelen met kruiden en olijfolie	
Patate casalinghe	7
Gefrituurde aardappelstukken met Cipriani mayonaise	
Spinaci saltati all'olio	6
Gebakken spinazie met knoflook en citroen	

GELATI FATTI IN CASA
Huisgemaakt ijs

Smaken van het seizoen, per drie bollen 11

Vaniglia

Bourbon met vanilleboon

Ciocolato fondente

"Van boon tot reep" pure chocolade

Stroopwafel

Hollandse stroopwafels

Pistacchio

Pistache nootjes

Granita al limone

Citroenijs

Sorbetto alle fragole

Aardbeiorsobet

DOLCI
Nagerechten

Dolci del Giorno

Desserts van de dag, gebaseerd op de
creativiteit van de chef

Dagprijs

Chef's Choices

2-gangen €40
of
3-gangen €45

Antipasto all'Italiana

Selectie van dagelijkse antipasti van Roberto's
of

Spaghetti Mollica e Acciughe

Een gerecht uit Calabrië: spaghetti met
anchovis en broodkruim

Tonno su letto di pistacchi e Caponatina

Geroosterde tonijnsteak op een bed van pistache,
met Siciliaanse Caponata
of

Petto di Pollo al Burro Nero

Het legendarische gerecht van Trattoria Sostanza in Florence:
kippenborst gestoofd in boter

Gelati fatti in casa

Huisgemaakt ijs