

## ANTIPASTI

### Voorgerechten

**Burrata pugliese (Regno di Napoli)** 17  
Burrata van koemelk uit Puglia, met ansjovis en bruschette

**Sarde a Beccafico (Regno di Sicilia)** 13  
Gebakken sardientjes gevuld met vijgen en pijnboompitten

**Fritto misto con la sua salsa verde (Repubblica di Genova)** 15  
Knapperig gefrituurde calamari, garnalen en St. Jakobsschelpen Ligurische salsa verde

**Mozzarella di bufala (Regno di Napoli)** 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

**Baccalá mantecato alla veneziana** 14  
Gezouten kabeljauw gekookt in melk, met polenta "Biancoperla"

**Carne cruda con la sua salsa tonnata (Ducato di Savoia)** 19  
Kalfstartaar met tonijnsaus en knapperige kappertjes

**Culatello di Zibello (Ducato di Parma e Piacenza)** 22  
Een specialiteit uit Parma: de meest gewaardeerde Italiaanse 'salumi', 15 maanden lang gedroogd in vochtige kelders

**Carne cruda all'albese (Ducato di Savoia)** 29  
Kalfstartaar met 2 gram witte truffels

## PRIMI

### Soep, Risotto en Pasta

**Crema di pomodoro** 12  
Roberto's tomatensoeprecept met crostini in Ligurische extra vierge olie

**Cacio e pepe (Roma)** 25  
Spaghetti met pecorino "crosta nera" DOP en zwarte peper

**Fagottini alla carbonara (Roma)** 18  
Onze unieke kijk op Carbonara: huisgemaakte pasta pakjes gevuld met pecorino crème, gemengd met varkenswang en courgettes

**Tortelli di zucca (Ducato di Mantova)** 16  
Huisgemaakte tortelli met pompoen, boter, salie en amaretti

**Tagliolini Roberto's** 13  
Handgemaakte eierpasta, boter en 30-maanden gerijpte Parmigiano Reggiano ...met 2 gram zomert truffel 19

**Penne alla Norma (Regno di Sicilia)** 15  
De meest geliefde pasta uit Sicilië met tomaat, aubergines en gedroogde ricotta

**Spaghetti alle vongole (Regno di Napoli)** 21  
Spaghetti met kokkels, knoflook en pepperoncino

**Passata di cannellini (Repubblica di Firenze)** 14  
Crème van cannellini bonen met wilde garnalen

**Risotto al radicchio (Repubblica di Venezia)** 19  
De klassieke herfst risotto uit Veneto: Carnaroli rijst, Valpolicello-wijn, Asiago kaas

## SECONDI

### Hoofdgerechten

### IL PESCE

#### Vis

**Tonno alla calabrese (Regno di Napoli)** 35  
Geroosterde tonijn met tomaten, kappertjes, olijven en pepertjes. Aardappelpuree "all'olio"

**Involtoni di pesce spada (Regno di Sicilia)** 30  
Zwaardvisrolletjes gevuld met tomaat en broodkruimels. Geroosterde aardappelen

**Branzino al sale (Regno di Napoli)** 39  
Gebakken zeebaars in een zoutkorst. Geroosterde aardappelen en gesauteerde spinazie

### LA CARNE

#### Vlees

**Scaloppine ai funghi (Ducato di Savoia)** 32  
Kalfsscaloppine met bospaddenstoelen. Aardappelpuree

**Ossobuco alla Milanese (Ducato di Milano)** 38  
De Milanese klassieker: ossobuco, saffraanrisotto, gremolata

**Tagliata di filetto di manzo al Balsamico tradizionale (Ducato di Modena e Reggio)** 40  
Gegrilde filetsteak, rucola salade met Parmigiano en traditionele San Giacomo balsamico azijn

**Bistecca alla Fiorentina (Repubblica di Firenze)** 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>Purea di patate</b> Aardappelpuree	6
<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!