

ROBERTO'S

AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

ANTIPASTI

Starters

Mozzarella di bufala (Regno di Napoli) 17

Buffalo mozzarella by Casa Madaio, made in the Cilento national park with fresh tomatoes and basil

Burrata pugliese (Regno di Napoli) 17

Cow's milk burrata from Puglia with anchovies and bruschette

Sarde a Beccafico (Regno di Sicilia) 13

Baked sardines stuffed with figs and pine nuts

Fritto misto con la sua salsa verde (Repubblica di Genova) 15

Crispy fried calamari, prawns and scallops with ligurian salsa verde

Baccalá mantecato alla veneziana (Repubblica di Venezia) 14

Salted cod cooked in milk with polenta "Biancoperla"

Culatello di Zibello (Ducato di Parma e Piacenza) 22

A specialty from Parma: the heart of prosciutto, cured in humid cellars for 15 months

Carne cruda con la sua salsa tonnata (Ducato di Savoia) 19

Veal tartare with tuna sauce and crispy capers

Carne cruda all'albese (Ducato di Savoia) 29

Veal tartare with 2 gr of white truffles

PRIMI

Soups, Risotto and Pasta

Crema di pomodoro 12

Roberto's tomato soup recipe with crostini in ligurian extra virgin oil

Cacio e pepe (Roma) 25

Spaghetti with pecorino "crosta nera" DOP and black pepper

Passata di cannellini (Repubblica di Firenze) 14

Cannellini bean cream with wild prawns

Spaghetti alle vongole (Regno di Napoli) 21

Spaghetti with vongole, garlic and peperoncino

Tagliolini Roberto's 13

Hand-made egg pasta, butter and 30-month aged Parmigiano Reggiano ...with two grams of summer truffle

Tortelli di zucca (Ducato di Mantova) 16

Homemade pumpkin tortelli with butter, sage and amaretti

Penne alla Norma (Regno di Sicilia) 15

Sicily's most loved pasta with tomato and aubergines. Served with home-dried ricotta

Fagottini alla carbonara (Roma) 18

Our unique take on the Carbonara: homemade pasta parcels, filled with pecorino cream and tossed with guanciale and zucchini

Risotto al radicchio (Repubblica di Venezia) 19

Carnaroli rice, radicchio, Valpolicella wine and fonduta of Asiago cheese

SECONDI

Main courses

IL PESCE

Fish

Tonno alla calabrese (Regno di Napoli) 35

Roasted tuna with tomatoes, olives and capers. Seasonal vegetables

Involtini di pesce spada (Regno di Sicilia) 30

Swordfish rolls stuffed with tomato and breadcrumbs. Roasted potatoes

Branzino al sale (Regno di Napoli) 39

Sea bass baked in a salt crust. Roasted potatoes and sautéed spinach

LA CARNE

Meat

Scaloppine ai funghi (Ducato di Savoia) 32

Veal scaloppine with wild mushrooms. Polenta Biancoperla

Tagliata di filetto di manzo al Balsamico tradizionale (Ducato di Modena e Reggio) 40

Grilled fillet steak, rucola, parmigiano and balsamico San Giacomo

Ossobuco alla Milanese (Ducato di Milano) 38

Braised veal shank in tomato and white wine. Saffron risotto

Bistecca alla Fiorentina (Repubblica di Firenze) 65

(Abundant for one, good for two, enough for three) 1 Kg. T-bone steak, salt, pepper and herbs. Your choice of two contorni

ROBERTO'S

AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

CONTORNI

Side dishes

Patate casalinghe Hand-cut fries	7
Patate al rosmarino Roasted potatoes with rosemary	5
Spinaci saltati all'aglio e limone Sautéed spinach with garlic and lemon	6
Verdure di stagione Seasonal vegetables	6
Polenta Biancoperla White corn polenta	4

GELATI E SORBETTI

3 scopes **11**

Marrons glacé Candied chestnuts
Vaniglia Tahitiana Tahitian vanilla
Gianduia Chocolate and hazelnut
Sorbetto Pera & Grappa Pear and Grappa
Sorbetto al limone Lemon
Sorbetto alle more Blackberries

CHEF'S CHOICES

2-courses €30

3-courses €38

Baccalá mantecato alla veneziana (Repubblica di Venezia)

Salted cod cooked in milk with polenta
"biancoperla"

or

Carne cruda con la sua salsa tonnata (Ducato di Savoia)

Veal tartare with tuna sauce and crispy capers

Tortelli di zucca (Ducato di Mantova)
Homemade pumpkin tortelli with butter,
sage and amaretti

or

Scaloppine ai funghi
Veal scaloppine with wild mushrooms

Il carrello dei dolci
Desserts from the sweet trolley

DOLCI Dessert

Il Carrello From 5
Collection of small traditional desserts.
Choose one, or many to share!