



Anno 1990

Trattoria

VINI DELLA CASA

HUISWIJNEN – HOUSE WINE

WITTE WIJN

TREBBIANO RUBICONE per glas € 3,50 0,75L € 17,50
(MEDICI)

RODE WIJN

SANGIOVESE RUBICONE per glas € 3,50 0,75L € 17,50
(MEDICI)

ROSÉ

BARDOLINO CHIARETTO per glas € 3,75 0,75L € 18,50
(CASTELNUOVO DEL GARDA)

MOUSSERENDE WIJN

LAMBRUSCO BIANCO per glas € 3,50 0,75L € 17,50
(MEDICI)

LAMBRUSCO ROSSO per glas € 3,50 0,75L € 17,50
(MEDICI)

SPUMANTE

PROSECCO DI VALDOBBIADINE per glas € 5,50 0,75L € 29,50
(CASALINI)

Soft Drinks

Cola	2,25
Cola light	2,25
Fanta	2,25
7-up	2,25
Ice tea	2,25
Bitter-lemon	2,25
Tonic	2,25
Panna rood	2,25
Panna blauw	2,25
Appelsap	2,25
Jus d'orange	3,75
Panna (0.7 liter)	5,75
San Pellegrino (0.7l)	5,75

Beer

Steenbergen v.d Tap	2,50
Pint	5,50
Heineken fles (bottle)	3,75
Nastro Azzurro	4,75

Aperitivi

Jonge / Oude Jenever	3,75
Campari, Martini	4,75
Sherry medium / dry	4,75
Port	4,75
Vodka	5,75
Bacardi	5,75

VINI BIANCHI

WITTE WIJNEN – WHITE WINE

SOAVE DOC (Villa Canestrari) € 18,50

De Soave is misschien wel de bekendste wijn van Italië.
De wijngaarden strekken zich uit van Verona naar het Garda Meer.
De wijn is fluweelzacht, droog en fruitig.

CHARDONNAY GARDA DOC (Castelnuovo del Garda) € 19,50

Elegante droge wijn uit Veneto met een fruitige en delicate smaak.
Hij is een goede begeleider van voorgerechten, vis en risotto.

PINOT GRIGIO DOC (Castelnuovo del Garda) € 22,50

Deze wijn afkomstig uit Veneto is droog, aromatisch, vol en tegelijk fris en elegant met een duidelijk aangenaam fruitig bouquet.
Hij is zeer goed te drinken bij visgerechten.

MULLER THURGAU (Fazio) € 37,50

Mooie frisse en fruitige wijn afkomstig uit Sicilië met een warme gouden kleur.
De geur is intens en persistent met duidelijke bloementonen, vooral rozen.
De smaak is vol fluweel en uitgebalanceerd fruitig. Hij is goed te combineren bij vis, pasta en voorgerechten.

VINI ROSSI

RODE WIJNEN – RED WINE

NERO D'AVOLA IGT (Fazio) € 18,50

Krachtige wijn uit Sicilië, in houten vaten gerijpt en heeft een robijnrode kleur.
Hij smaakt naar kersen, zwarte bes en blauwe bessen. Hij is goed gebalanceerd, ideaal te combineren met rood vlees, wild en gerijpte kazen.

VALPOLICELLA DOC (Canestrari) € 19,50

Wijn uit Veneto met een lichtrode kleur. Een lichte wijn die makkelijk te combineren is bij bijna alle gerechten.

CABERNET DEL PIAVE IGT (Tessére) € 21,75

Deze wijn, afkomstig uit Veneto, is gemaakt van de Cabernet Sauvignon druif.
Hij heeft een geur van vers fruit en een zachte, lichte smaak. Hij is uitermate geschikt bij geroosterd rood vlees, wild en kaas.

BARDOLINO CLASSICO DOC (C'Vegar) € 22,50

Een soepele wijn uit de streek Veneto, ook de kleur van de wijn doet denken aan mooie volrode meikersen. De smaak heeft prettige lichte zuren.
Goed te combineren met pizza, pasta's en vlees.

CHIANTI CLASSICO DOCG (Le Capanne) € 31,50

Een stevige Toscaanse wijn met een goede structuur. In zowel geur als smaak zijn veel fruiten en mooi verweven vanille tonen. Mooi in balans, fruitig met een zeer aangename afdronk.

BAROLO DOCG (Palladino) € 43,50

Deze beroemde, krachtige wijn uit Piemonte wordt de Koning onder de wijnen genoemd.
Hij heeft tonen van kruiden, rozen, kreupelhout, aarde, truffel en laurier. De smaak is droog, maar ook fluwelig en zacht. De geur intens en de kleur prachtig robijnrood.
Hij is goed uitgebalanceerd met een prachtige lengte en een fraaie tannine na afdronk.
Zeer geschikt voor bij rood vlees, wild en gevogelte.

ANTIPASTI

VOORGERECHTEN – STARTERS

CARPACCIO DI MANZO.....	Plakjes rouwe ossenhaas <i>sliced fillet of beef</i>	€ 9.50
MOUSSE DI TONNO.....	Tonijn mousse <i>tuna mousse</i>	€ 10.50
BRUSCHETTE MISTE.....	Geroosterd brood met tomaten en groenten <i>toasted bread with tomato and vegetables</i>	€ 6.50
ANTIPASTO TOSCANO (2 pers.).....	Verschillende soorten salami en kaas <i>various kinds of salami and cheese</i>	€ 18.50
INSALATA CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO CALDI.....	Salade met warme mozzarella en Parmaham <i>salad with warm mozzarella and Parma ham</i>	€ 7.50
GAMBERI CON PANCETTA..... E VERDURE CROCCANTI	Garnalen met spek en krokante groenten <i>shrimps with bacon and crispy vegetables</i>	€ 8.50
BACCALA CON PATATE..... E MARMELLATA DI CIPOLLE	Kabeljauw met aardappels en uien <i>cod fillet with potatoes and onions</i>	€ 8.50

INSALATE

SALADES – SALADS

MISTA.....	Gemengde salade <i>mixed salad</i>	€ 5.50
MISTA CON TONNO.....	Mista met tonijn <i>mixed salad with tuna</i>	€ 6.50
MISTA CON FORMAGGI.....	Mista met verschillende kazen <i>mixed salad with cheese</i>	€ 6.50
CAPRESE.....	Tomaten salade met mozzarella en rucola <i>tomato salad with mozzarella and arugula</i>	€ 7.00
INSALATA FANTASIA (2 pers.).....	Specialiteit van het huis <i>specialty of the house</i>	€ 12.50

ZUPPA

SOEP – SOUP

ZUPPA DEL GIORNO.....	Soep van de dag <i>soup of the day</i>	€ 6.00
-----------------------	---	--------

RISOTTO

RIJSTGERECHTEN – RICE DISHES

RISOTTO FRUTTI DI MARE	Rijst met zeevruchten <i>rice with seafood</i>	€ 9.50
RISOTTO MILANESE	Rijst met saffraan <i>rice with saffron</i>	€ 10.50
RISOTTO AI FUNGHI	Rijst met champignons <i>rice with mushrooms</i>	€ 8.50

PASTA

LASAGNE BOLOGNESE	Met tomaten, gehaktsaus en kaas <i>with tomato, minced meat sauce and cheese</i>	€ 9.50
LASAGNE DI PESCE.....	Met zeevruchten <i>with seafood</i>	€ 10.50
LASAGNE VEGETARIANE.....	Met groenten, tomatensaus en kaas <i>with vegetables, tomato sauce and cheese</i>	€ 10.50
TORTELLINI MEZZALUNA	Met boter en salie <i>with butter and sage</i>	€ 9.50
CANNELLONI	Met gehakt, tomatensaus en kaas <i>with minced meat, tomato sauce and cheese</i>	€ 9.50

SPAGHETTI

SPAGHETTI BOLOGNESE	Met gehaktsaus <i>with minced meat sauce</i>	€ 8.50
SPAGHETTI CARBONARA	Saus bereid met spek, kaas en ei <i>sauce made with bacon, cheese and egg</i>	€ 8.50
SPAGHETTI DELLA CASA	Specialiteit van het huis als ovenschotel <i>specialty of the house from the oven</i>	€ 8.50

PENNE

PENNE ALL'ARRABBIATA	Met pikante saus, tomaten en pepertjes <i>with spicy sauce, tomatoes and peppers</i>	€ 8.50
PENNE AL POMODORO	Met tomatensaus <i>with tomato sauce</i>	€ 8.50
PENNE TRICOLORE	Met groenten saus <i>with vegetable sauce</i>	€ 8.50

TAGLIATELLE

TAGLIATELLE CON SALSA DI POLLO LEGGERA	Kip in een lichte roomsaus <i>chicken in a delicate cream sauce</i>	€ 8.50
TAGLIATELLE DI MARE	Met gemengde zeevruchten <i>with mixed seafood</i>	€ 8.50
TAGLIATELLE FUNGHI E ZUCCHINE.....	Met champignons en courgettes <i>with mushrooms and courgettes</i>	€ 8.50

CARNE

VLEESGERECHTEN – MEAT DISHES

PETTO DI POLLO RIPIENO CON SPINACI	Kipfilet gevuld met spinazie <i>chicken fillet stuffed with spinach</i>	€ 15.50
PETTO DI POLLO AL DOLCE LATTE	Kipfilet met kaassaus <i>chicken fillet with cheese sauce</i>	€ 14.50
PETTO DI POLLO CON ERBE	Gemarineerde kipfilet op de grill <i>marinated chicken fillet from the grill</i>	€ 15.50
BISTECCA AI FERRI	Gegrilde entrecôte <i>grilled sirloin steak</i>	€ 15.50
BISTECCA AI PORRI E POMODORINI	Met prei en sherry tomaten <i>with leeks and cherry tomatoes</i>	€ 17.50
TAGLIATA CLASSICA	Gesneden entrecôte, rucola, parmezaanse kaas <i>sliced sirloin steak, arugula and parmesan cheese</i>	€ 17.50
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	Ossenhaas met groene pepersaus <i>beef tenderloin with green pepper sauce</i>	€ 18.50
FILETTO DI MANZO CON CANTERELL	Ossenhaas met cantharellen en knolselderij <i>beef tenderloin with chanterelles and celeriac</i>	€ 19.50
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	Gegrilde ossenhaas <i>grilled beef tenderloin</i>	€ 17.50
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA	Gegrilde lamskoteletjes <i>grilled lamb chops</i>	€ 16.50
SCALOPPINA AL PESTO	Kalfsvlees met basilicumsaus <i>veal with basil sauce</i>	€ 15.50
SCALOPPINA ALLA MILANESE	Gepaneerde kalfsschnitzel <i>wiener schnitzel</i>	€ 15.50
SCALOPPINA AL GORGONZOLA	Kalfsvlees met gorgonzola kaas <i>veal with gorgonzola cheese</i>	€ 16.50

PESCE

VISGERECHTEN - FISH COURSES

CALAMARI FRITTI	Gefrituurde inktvisringen <i>deep fried squid rings</i>	€ 14.50
SCAMPI ALLA GRIGLIA	Gegrilde grote zeegarnalen <i>grilled king prawns</i>	€ 18.50
CACCIUCCO ALLA LIVORNESE	Gemengde zeevruchten met tomatensaus <i>selection of seafood with tomato sauce</i>	€ 17.50
SALMONE GRATINATO	Gebakken zalm <i>fried salmon</i>	€ 15.50
FILETTO DI BRANZINO AL FORNO	Zeebaarsfilet uit de oven <i>sea bass fillet from the oven</i>	€ 15.50
GAMBERONI AL VINO BIANCO	Grote garnalen met witte wijnsaus <i>king prawns with white wine sauce</i>	€ 18.50

BIJ VLEES- EN VISGERECHTEN KRIJGT U GARNITUUR

MEAT AND FISH DISHES ARE SERVED WITH GARNITURE

PIZZE – PIZZA'S

KAAS (CHEESE) PIZZA'S

MARGHERITA	Met tomatensaus en kaas <i>with tomato sauce and cheese</i>	€ 7.50
GORGONZOLA.....	Met gorgonzola en tomaten plakjes <i>with gorgonzola and tomato slices</i>	€ 9.50
MOZZARELLA.....	Met mozzarella en tomaten plakjes <i>with mozzarella and tomato slices</i>	€ 9.50
QUATTRO FORMAGGI.....	Met 4 soorten kaas <i>with 4 types of cheese</i>	€ 9.50

GROENTE (VEGETABLE) PIZZA'S

FUNGHI.....	Met verse champignons <i>with fresh mushrooms</i>	€ 8.50
CARCIOFI.....	Met artisjokken, paprika en champignons <i>with artichokes, paprika and mushrooms</i>	€ 8.50
VEGETARIANA MISTA	Met alle soorten groenten <i>with all kinds of vegetables</i>	€ 9.50
VEGETARIANA ITALIANA.....	Met groente en gorgonzola <i>with vegetable and gorgonzola</i>	€ 10.50
CALZONE VEGETARIANO.....	Dubbel gevouwen pizza met diverse groenten <i>double folded pizza with mixed vegetables</i>	€ 9.50

MIXED PIZZA'S

FANTASIA.....	Specialiteit van het huis <i>specialty of the house</i>	€ 10.50
PEPERONI	Met pikante salami <i>with spicy sausage</i>	€ 8.50
QUATTRO STAGIONI	Met ham, salami, paprika en uien <i>with ham, salami, paprika and onions</i>	€ 9.50
PROSCIUTTO	Met parma ham <i>with Parma ham</i>	€ 9.50
SALAME.....	Met salami <i>with salami</i>	€ 8.50
QUATTRO SALAMI	Met vier soorten salami <i>with four types of salami</i>	€ 9.50
CON CARNE.....	Diverse vleeswaren <i>various meats</i>	€ 9.50
AL POLLO	Met kipfilet, champignons en rode uien <i>with chicken, mushrooms and onions</i>	€ 8.50
CALZONE.....	Dubbel gevouwen pizza, alles er in, gehakt saus <i>double folded pizza with everything, minced meat sauce</i>	€ 9.50
HAWAI.....	Met ham en ananas <i>with ham and pineapple</i>	€ 8.50

ZEEVRUCHTEN (SEAFOOD) PIZZA'S

TONNO.....	Met tonijn en tomatenplakjes <i>with tuna and tomato slices</i>	€ 8.50
ALICI	Met ansjovis en olijven <i>with anchovies and olives</i>	€ 8.50
DI MARE.....	Met zeevruchten <i>with mixed seafood</i>	€ 9.50
SALMONE	Met gerookte zalm <i>with smoked salmon</i>	€ 10.50

DOLCI

NAGERECHTEN – DESSERT

TIRAMISU CLASSICO	Huisgemaakt Italiaans dessert <i>home-made Italian dessert</i>	€ 5.50
SFOGLIATINE DI MELE CON CREMA INGLESE ..	Bladerdeeg met appel en vanillevla <i>puff pastry with apple and custard</i>	€ 6.50
PERE AFFOGATE IN SALSA AL CIOCCOLATO ...	Stoofperen met chocolade saus <i>poached pears with chocolate sauce</i>	€ 7.00
TARTUFO BIANCO O NERO.....	Truffelijs met vanille of chocolade <i>truffle ice cream with vanilla or chocolate</i>	€ 5.50
GELATI MISTI	Verschillende soorten ijs <i>assorted ice cream</i>	€ 5.50
FORMAGGIO MISTO.....	Italiaans kaasplateau <i>Italian cheese platter</i>	€ 7.50

CAFFE E LIQUORI

KOFFIE & LIKEUREN – COFFEE & LIQUEURS

Caffe

Espresso	2,00
Cappuccino, Caffelatte	2,25
Macchiato	2,00
Thee	2,00
Caffe corretto	3,25
Irish coffee	7,75

Cognac

Vecchia Romagna	5,50
Martell	5,50
Calvados	5,50
Remy Martin	5,50
Remy Martin v.s.o.p.	8,75

Whisky

Johnny Walker Red	5,50
Johnny Walker Black	7,75
Jack Daniels	5,50
Jameson	5,50
Chivas	8,75
Dimple	8,75
Glenfiddich 12 years	9,75

Liquori

Grappa	5,50
Sambuca	5,50
Amaretto	5,50
Fernet Branca	5,50
Amaro-Averna	5,50
Limoncello	5,50
Strega	5,50
Ramazotti	5,50

Liqueurs

Baileys	5,50
Tia Maria	5,50
Cointreau	5,50
Drambuie	5,50
Grand-Marnier	5,50

Aperitivi

Jonge / Oude Jenever	3,75
Campari	4,75
Martini	4,75
Sherry medium / dry	4,75
Port	4,75
Vodka	5,75
Bacardi	5,75