



**OSTERIA**  
*Campania*

## PER INIZIARE

<b>Vitello Tonnato</b>	19
<i>Gebraden kalfsvlees met tonijncrème en kappertjes</i>	
<b>Carpaccio Classico</b>	19
<i>Klassieke carpaccio met rucola, pijnboompitten, Parmezaan en mosterddressing</i>	
<b>Degustazione Vegetariana (per due persone)</b>	36
<i>Selectie van vegetarische voorgerechten van onze Chef (voor 2 personen)</i>	
<b>Trio di Antipasti (per due persone)</b>	38
<i>Selectie van drie voorgerechten van onze Chef (voor 2 personen)</i>	

Onze voorgerechten worden geserveerd met brood.

## LE BRUSCHETTE

<b>Bruschetta di Rosetta</b>	16
<i>Bruschetta met buffelmozzarella, tomaat en basilicum</i>	
<b>Bruschetta Burrata, Alici e Agrumi</b>	16
<i>Bruschetta met burrata, ansjovis en citrus compote</i>	
<b>Fresella con Caponata e Tonno sott'Olio</b>	18
<i>Fresella met caponata en tonijn in olie</i>	





## I PRIMI

<b>Penne alle Boscaiola</b>	16
<i>Penne met funghi, pancetta, erwten en room</i>	
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	18
<i>Spaghetti met ei, Pecorino, zwarte peper en guanciale</i>	
<b>Lasagna alla Bolognese</b>	19
<i>Lasagna met Bolognese-saus</i>	
<b>Ravioli del Giorno</b>	19
<i>Ravioli van de dag</i>	
<b>Gnocchi con Salsiccia e Broccoli</b>	19
<i>Gnocchi met gekruide Italiaanse worst en broccoli</i>	

## I SECONDI

<b>Melanzane alla Parmigiana</b>	20
<i>Lasagne van aubergine met tomaat en mozzarella</i>	
<b>Zuppetta di Pesce</b>	26
<i>Vissoep met diverse schaal- en schelpdieren</i>	
<b>Rib-eye di vitello alla Fiorentina</b>	28
<i>Kalfsrib-eye op Florentijnse wijze</i>	
<b>Pesce del Giorno</b>	28
<i>Vis van de dag</i>	

## I DOLCI

<b>Tiramisù</b>	9,5
<i>Huisgemaakte tiramisù</i>	
<b>Panna Cotta con Fragole</b>	9,5
<i>Huisgemaakte panna cotta met verse aardbeien en coulis</i>	
<b>Cannolo Siciliano</b>	9,5
<i>Siciliaanse cannolo</i>	
<b>Gelato con frutta e panna</b>	
<i>IJs met vers fruit en slagroom</i>	9,5
<b>Selezione di Formaggi Misti</b>	
<i>Selectie van Italiaanse kazen</i>	18

## LE BIBITE

Coca-Cola	<b>3,5</b>
Coca-Cola Zero	<b>3,5</b>
Ice Tea	<b>3,5</b>
Ice Tea Green	<b>3,5</b>
Minute Maid Appelsap	<b>3,5</b>
San Pellegrino Limonata	<b>3,5</b>
San Pellegrino Aranciata	<b>3,5</b>
San Pellegrino Tonic	<b>3,75</b>
Crodino	<b>6</b>
Fever-Tree Ginger Ale	<b>4</b>
Acqua Panna 25cl	<b>3</b>
Acqua Panna 75cl	<b>6,5</b>
San Pellegrino 25cl	<b>3</b>
San Pellegrino 75cl	<b>6,5</b>

## LE BEVANDE CALDE

Koffie	<b>3</b>
Espresso	<b>3</b>
Espresso Macchiato	<b>3,5</b>
Dubbele Espresso	<b>4</b>
Cappuccino	<b>3,5</b>
Flat White	<b>4</b>
Latte Macchiato	<b>4</b>
Decafé	<b>3</b>
Thee	<b>2,5</b>
Verse Muntthee	<b>3,5</b>
Gemberthee	<b>4</b>

## I COCKTAIL

Aperol Spritz	<b>9,5</b>
Campari Spritz	<b>9,5</b>
Limoncello Spritz	<b>9,5</b>
Americano	<b>10</b>
Negroni	<b>11</b>
Negroni Sbagliato	<b>11</b>
Gin & Tonic	<b>12</b>
Espresso Martini	<b>12</b>

## LE BIRRE

Chateau Neubourg	<b>5,5</b>
Gulpener Korenwolf Wit	<b>5,5</b>
Gulpener 0.0% Pilsner	<b>3,5</b>
Peroni Nastro Azzurro	<b>3,5</b>