

TUTTI A MANGIARE - SHARED DINING

Laat u meenemen op een smaakvolle reis door de Italiaanse keuken. U hoeft niets te kiezen: onze keukenbrigade verrast u met een selectie van gerechtjes, met liefde bereid.

De Italiaanse keuken draait om eenvoud, pure ingrediënten en rijke smaken. Juist die eenvoud maakt elk gerecht zo krachtig.

Dankzij onze samenwerking met lokale leveranciers werken we met mooie, verse producten, bij voorkeur uit de regio. Niet traditioneel Italiaans zoals u het misschien kent, maar onze eigen vertaling daarvan. Met een mediterrane basis, een eigen draai en vooral veel smaak.

Tutti a Mangiare is waar het om draait: samen tafelen, delen, en vooral genieten!

2 gangen - 12 gerechtjes - 42.50 p.p.

3 gangen - 18 gerechtjes - 48.50 p.p.

Geen zin in een zoet dessert? Kies dan voor een heerlijke kaasplank + €7,50 p.p.
Tutti a mangiare is te bestellen per gehele tafel tot 20.00u

Allergie? Laat het ons weten! Dan kijken we samen voor een heerlijk menu.

ANTIPASTO - VOORGERECHTEN

Antipasto della Casa INNESTO - 18

Vleeswaren – vis – kazen – groenten – bruschetta

(minimaal 2 personen, prijs is per persoon)

Carpaccio di manzo 'premium' - 17.5

Runderhaas – truffelmayonaise – Parmezaan – rucola

Vitello Tonato - 16.5

Kalfsrosbief – tonijncrème – kappertjes

Arancini con mozzarella e pomodoro - v - 17

Knapperige risottobal – Italiaanse salsa – aioli

Burrata con finocchio - v - 16

Burrata – venkel – abrikoos – druiven – kletzenbrood – tomaat

♥ Tartare della casa - 17.5

Rundertartaar – flatbread – aceto-ui – truffelmayonaise

Geen klassieke tartaar, maar onze eigen versie. Vol van smaak en met karakter.

Focaccia con salmone affumicato - 16.5

Gerookte zalm – focaccia – forel – asperges – mosterdcrème

ZUPPA - SOEPEN

Zuppa di pomodoro - v - 7.5
Tomaat – pesto – room

♥ Zuppa di asparagi - 8
Asperges – gerookte kip – citroenolie

Cestino di pane - 3.75
Mandje brood – huisgemaakte truffelmayonaise – prijs per persoon
Mocht je een voorgerecht bestellen, dan serveren wij standaard een mandje brood op tafel.

Soep zit bij ons diep geworteld. Van jongs af aan opgegroeid met grote pannen op het vuur, waar ambacht en aandacht de basis vormen. Met een subtiele Italiaanse signatuur brengen we die traditie terug op tafel. Onze zuppa pomodoro is daarbij onmisbaar. Dit seizoen verrijkt met een heerlijk aspergesoep uit de streek, verfijnd met een vleugje gerookte kip en citroenolie.

PRIMI - PASTA & RISOTTO

Spaghetti alla bolognese - piccolo 15.5 - grande 22
Spaghetti - gehaktsaus - Parmezaan - rucola

Penne alla carbonara - piccolo 15.5 - grande 22
Penne - pancetta (Italiaanse spek) - ei - Parmezaan - rucola

Tagliatelle ai funghi - piccolo 15.5 - grande 22
Tagliatelle - champignons - pancetta (Italiaanse spek) - Parmezaan - rucola

♥ Risotto ai calamari - piccolo 16.5 - grande 23.5
Risotto - inktvisringen - doperwten - asperges - citroen

Linguine con gamberi - piccolo 16.5 - grande 23.5
Linguine - gamba's - A.O.P. - sambuca - rucola

Casarecce al pesto - v - piccolo 16 - grande -23
Licht gedraaide pasta - pesto - spinazie - burrata - pistache - chilivlokken

MENU DEGUSTAZIONE - 3 GANGEN - 40

Zuppa di asparagi
Asperges – gerookte kip – citroenolie

of

Arancini con mozzarella e pomodoro - **v**
Knapperige risottobal – Italiaanse salsa – aioli

Filetto di Samone con caponata
Zalmfilet – caponata – pesto – groene asperges

of

Cotoletta di pollo
Kip alfredo – fettuccine – citroen – Parmezaan – cherrytomaatjes

Scroppino al frutto della passione
Passievrucht – prosecco – mango – wodka

of

Cafe INNESTO
Koffie of thee met huisgemaakte lekkernij en een
heerlijke Italiaanse limoncello

SECONDI - HOOFDGERECHTEN

Bistecca alla tagliata - 27

Biefstuk – rucola – Parmezaan – aceto balsamico

Bistecca con salsa al tartufo - 27

Biefstuk – truffeljus – zoete-aardappelcrème – cherrytomaatjes

Sogliola alla mediterranea - 25

Sliptong – polenta – basilicumbotersaus – seizoensgroenten

♥ Rump-steak 'Taurus Gold' - 29

Premium rundvlees – zwartepeperboter – kalfsjus – asperges

Hier nemen veel gasten nog onze truffelfriet bij, echt een aanrader.

Ossobuco alla Milanese - 25

Zacht gegaarde kalfsschenkel – saffraanrisotto – gremolata

Gran schnitzel di pollo - 24.5

Kip alfredo – fettuccine – citroen – Parmezaan – cherrytomaatjes

SECONDI - HOOFDGERECHTEN

Zucchini con formaggio di capra - **v** - 24

Courgette – couscous – geitenkaas – asperges – tomaat – paprikacrème

Filetto di Samone con caponata - 27

Zalmfilet – caponata – pesto – groene asperges

Contorni - Bijgerechten - voor twee personen

♥ Verse fietjes met schil - truffelzout - parmezaan - truffelmayo - 6

Verse frietjes met schil en mayo - 5

Aardappelen met schil - 4.5

Verse groenten - 5

Frisse groene salade - 4

Spaghetti a.o.p. - 5

Onze hoofdgerechten worden standaard zonder bijgerechten geserveerd, zodat u zelf uw ideale combinatie kunt samenstellen. Extra trek? Bestel gerust iets erbij, maar let op: onze porties zijn allesbehalve bescheiden!

PIZZA - RIJKELIJK BELEGDE PIZZA'S

Marherita - **v** - 10

Tomatensaus – kaas – verse basilicum

Funghi - 15

Tomatensaus – kaas – paddenstoelen – pancetta (Italiaans spek)

Diavola - 16

Tomatensaus – kaas – pikante salami – paprika – jalapeño

Lekker pikant!

Tonno - 15

Tomatensaus – kaas – tonijn – paprika – ui

Salami - 14

Tomatensaus – kaas – salami Milano

Vegetariana - **v** - 15

Tomatensaus – kaas – verse groenten

Burrata Bliss - **v** - 17.5

Tomatensaus – burrata – ui – pesto – rucola

Pizza Hawai?

*In Italië kijken ze misschien
even raar...*

Maar hier mag het gewoon.

*Wel een beetje zachtjes
bestellen.*

STRAVAGANZA - BIJZONDER BELEGDE PIZZA'S

♥ Bresaola - 18

Tomatensaus – Italiaanse ham – Parmezaan – pijnboompitten –
rucola – truffelmayonaise

Vulcano - 19

Tomatensaus – kaas – pikant gehakt – rode ui – paddenstoelen – pepertjes

Quatro - 18.5

Stagioni – tomaat – kaas – ham – salami – artisjok – champignons – paprika

Formaggi – V – tomatensaus – vier kazen – rucola

Pollo Atigianale - 18.5

Tomatensaus - mozzarella - geplukte kip - ui - paprika - pikante mayo

Frutti di mare - 19

Tomatensaus – kaas – zeevruchten – grote gamba's – chilipeper – kruiden

Capra - v - 17

Tomatensaus – geitenkaas – vijgen – walnoten – honing – tijm – rucola

Prosciutto crudo - 17

Tomatensaus – kaas – Italiaanse ham – rucola

DOLCE - NAGERECHTEN

♥ Gran Tiramisù alla Borgognese - 11
Taartje van Italiaans biscuit – mascarpone – koffie – amaretto

Formaggi misti - 15
Vier kaassoorten – notenbrood – vijgenchutney
Bestel gerust een portje erbij.

Cannoli al pistacchio - 11.5
Cannoli – pistache-mascarpone – citroensorbetijs

Cheesecake alle fragole - 11.5
Aardbei – cheesecake – meringue – witte chocolade-ijs

Scroppino al frutto della passione - 12.5
Passievrucht – prosecco – mango – wodka

Sharing is loving dessert - 15
Een spectaculaire zoete proeverij van de chef
Minimaal voor 2 personen te bestellen en de prijs is per persoon.

Maak de avond compleet met een frisse Italiaanse touch: onze limoncello.