

# TAGLIERE E ANTIPASTI

## TAGLIERE

### VLEESWAREN EN KAZEN

<b>Prosciutto di Parma</b>	<b>19,00</b>
gedroogde rauwe ham van Ferrari (Tizzano V.P.) 20M gerijpt	
<b>Salumi</b>	<b>18,00</b>
diverse vleeswaren	
<b>Formaggi</b>	<b>19,50</b>
mix van kazen	
<b>Nerbo la nostra specialità</b>	<b>27,00</b>
uitgebreide borrelplank	

## ANTIPASTI

### STARTERS

<b>Acciughe peperoncino</b>	<b>12,00</b>
ansjovis / pepertjes / knoflook	
<b>Tortellini fritte</b>	<b>11,00</b>
gefrituurde tortellini / dip	
<b>Sardine piccanti</b>	<b>10,00</b>
blikje pittige sardientjes met tomaat / brood	
<b>Fritte miste</b>	<b>12,00</b>
Italiaans borrelgarnituur	
<b>Pane</b>	<b>9,50</b>
broodjes / Italiaans gekruide roomboter / huisgemaakte ricotta	
<b>Bruschette</b>	<b>12,00</b>
tomaat / ui / knoflook / oregano	

## RADICI ITALIANE

### ITALIAANSE ROOTS

Het zal mijn leeftijd wel zijn, maar ik denk steeds vaker aan de plek waar ik vandaan kom. 'La dolce vita', waar we in Nederland zo jaloers op zijn, ik ben ermee opgegroeid. De kunst van het genieten. Van de simpele dingen in het leven. En vooral: van het eten. Italianen praten er de hele dag over. Bij de lunch hebben we het over het diner en 's avonds over wat er de volgende dag op tafel staat. Met de pure gerechten op deze kaart neem ik jullie graag mee naar mijn 'radici Italiane', mijn Italiaanse roots.

Buon appetito!

*Pietro*

# PIATTI E DOLCI

## PIATTI

GERECHTEN OM TE DELEN (OF NIET)

<b>Ravanello</b>	<b>19,00</b>
burrata / radijs / rode pesto / hazelnoten	
<b>Carne cruda</b>	<b>20,00</b>
kalfstartaar / zwarte citroenpoeder / balsamico ei	
<b>Prosciutto e mango</b>	<b>21,00</b>
parmaham / olijfolie / mango / mousse van parmaham	
<b>Salmone</b>	<b>22,00</b>
gepekelde zalm / puree van coquille / steranijs vinaigrette	
<b>Capra</b>	<b>18,00</b>
gemarineerde geitenkaas / avocado olie / zoetzure ansjovis	
<b>Polpette</b>	<b>21,00</b>
gehaktballetjes / pittige tomatensaus / taleggio crème / bosui	
<b>Risotto</b>	<b>23,00</b>
garnalen / artisjok / zeekraal / kreeftensaus	
<b>Lasagne</b>	<b>21,00</b>
spinazie / ricotta / geroosterde paprika	
<b>Polpo</b>	<b>23,00</b>
octopus / schuim van tomaat / lolo rosso sla / zoete aardappel	
<b>Pancia di manzo</b>	<b>24,00</b>
zachtgegaarde runderbuik / puree van pancetta / geroosterde ui	
<b>Ravioli del giorno</b>	<b>prezzo del giorno</b>
Gevulde pasta van de dag	

## DOLCI

ZOET

<b>Panna cotta</b>	<b>11,00</b>
passievrucht / schuim van prosecco en limoen	
<b>Torta al mascarpone</b>	<b>9,75</b>
Italiaanse "burned" cheesecake	
<b>Vin santo e cantuccini</b>	<b>11,00</b>
dessertwijn / amandelkoekjes	
<b>Cannoli croccante</b>	<b>2,50 / stuk</b>
de beroemde koekjes van Sicilië (glutenvrij)	

# V I N I A L B I C C H I E R E

## VINI BIANCHI AL BICCHIERE

WITTE WIJNEN PER GLAS

<b>Sorelle Bronca</b>	7,50
Prosecco spumante di Treviso "Modi" brut - Valdobbiadene	
<b>Villa Franciacorta</b>	14,00
Franciacorta Emozione Brut chardonnay / pinot blanc / pinot noir	
<b>Di Lenardo Vineyards</b>	7,00
Friuli pinot grigio	
<b>Saladini Pilastris Falerio</b>	7,00
Le Marche trebbiano / passerina / pecorino	
<b>Vecchia Torre Salento</b>	6,50
Puglia vermentino	
<b>Cantine Losito biologico</b>	6,50
Puglia fiano	
<b>Bruna Grimaldi Langhe</b>	8,50
Piemonte arneis	
<b>Eisacktal Isaras</b>	7,25
Alto Adige müller thurgau / kerner / sylvaner	

## VINI ROSSI AL BICCHIERE

RODE WIJNEN PER GLAS

<b>Terre di Serrapetrona</b>	8,50
Red sparkling Secco vernaccia nera	
<b>Caruso e Minini Frappello</b>	6,50
Sicilia frappato / nerello mascelese	
<b>Madregale Terre di Chieti Rosso</b>	6,50
Abruzzo sangiovese / montepulciano	
<b>Cantine Losito biologico</b>	6,50
Puglia primitivo	
<b>Fattoria il Muro Spigallo Chianti</b>	6,25
Toscana sangiovese / merlot	
<b>Stefano Accordini Tempus</b>	7,00
Veneto corvina veronese / merlot	
<b>Cascina Ghercina Langhe DOC</b>	7,25
Piemonte barbera / nebbiolo / dolcetto	

### TANTI VINI

VÉÉL WIJN

Zin in iets anders? Check de borden, onze uitgebreide wijnkaart of laat je adviseren.

# LIQUORI APERITIVI E GRAPPE

## LIQUORI E APERITIVI

LIKEUREN EN APERITIEVEN

<b>Cynar</b>	4,25
artisjokkenlikeur	
<b>Frangelico</b>	4,00
hazelnotenlikeur	
<b>Fernet branca</b>	4,50
<b>Fernet branca menta</b>	4,25
<b>Averna amaro</b>	5,25
<b>Montenegro amaro</b>	4,75
<b>Amaro lucano</b>	4,25
<b>Vecchia Romagna</b>	5,25
<b>Mirto rosso zedda</b>	4,00
<b>Campari bitter</b>	6,00
<b>Maestro Cafè Lorenzo Inga</b>	4,50
<b>Sambuca Lorenzo Inga</b>	5,00
<b>Amaretto Lorenzo Inga</b>	5,00
<b>Limoncello Lorenzo Inga</b>	5,00
<b>Vermouth Giuseppe Giusti</b>	8,05
<b>Vermouth rosato Castello di Radda</b>	7,50
<b>Martini (bianco, rosso, dry)</b>	4,50
<b>Malfy gin limone</b>	7,00
<b>Malfy gin arancia</b>	6,75
<b>Piùcinque gin</b>	7,50
<b>Panarea gin Lorenzo Inga</b>	8,00

## GRAPPE

RVS

<b>Lorenzo Inga Recioto</b>	7,00
<b>Lorenzo Inga Barbaresco</b>	7,00
<b>Lorenzo Inga Barbera</b>	7,25
<b>Berta Valdavi Moscato</b>	7,00

## GRAPPE

BARRIQUE

<b>Lorenzo Inga Barolo</b>	8,00
<b>Lorenzo Inga Brunello</b>	7,50
<b>Lorenzo Inga Amarone</b>	7,00
<b>Lorenzo Inga My Grappa Barrique</b>	7,00
<b>Berta Villa Prato Invecchiata</b>	7,00
<b>Berta TreSoliTre</b>	20,00
<b>Berta Nizza</b>	11,00
<b>Berta Ròndena</b>	21,00
<b>Berta Bric del Gaian</b>	20,00

### PIÙ GRAPPE

MEER GRAPPA'S

Ben je een echte grappa  
liefhebber? In onze kast  
vind je nog meer exclusieve  
varianten.

# SPRIZZERIA E COCKTAILS

## SPRIZZERIA

### COCKTAILS MET PROSECCO

<b>Sbagliato</b>	<b>9,50</b>
campari / vermouth / prosecco	
<b>Aperol Sprizz</b>	<b>9,00</b>
aperol / bruiswater / prosecco	
<b>Malfi Gin Sprizz</b>	<b>11,00</b>
malfi gin / arancia / bruiswater / prosecco	
<b>Limonsecco</b>	<b>9,50</b>
limoncello / bruiswater / prosecco	
<b>Bellini</b>	<b>9,50</b>
perzik / prosecco	
<b>Verde</b>	<b>9,50</b>
huisgemaakte laurierlikeur / prosecco	
<b>Campari Sprizz</b>	<b>11,00</b>
campari, prosecco, bruiswater	
<b>Mimosa</b>	<b>10,00</b>
prosecco, jus d'orange	

## NERBO

### ONZE FAVORIETE COCKTAILS

<b>Negroni</b>	<b>9,50</b>
gin / vermouth / campari	
<b>Sambucchini</b>	<b>8,50</b>
sambuca / chinotto / citroen	
<b>Inaspettato</b>	<b>11,00</b>
barolo chinato / apertivio Paoletti	
<b>Martini Ginger</b>	<b>9,75</b>
martini bianco / gingerbeer	

## ANALCOLICA

### ALHOHOLVRIJ

<b>Bitter Rosso Paoletti</b>	<b>3,60</b>
klassieke rode bitter	
<b>Spuma Nera Paoletti</b>	<b>3,60</b>
kruiden / karamel	
<b>Spuma Bionda Paoletti</b>	<b>3,60</b>
vlierbloesem / kruiden	
<b>Aperitivo Paoletti</b>	<b>3,50</b>
Crodino-style	
<b>Bellini 0.0 Fonte Margherita</b>	<b>4,75</b>
<b>Sprizz 0.0 Fonte Margherita</b>	<b>4,75</b>
<b>Bella Spumante</b>	<b>6,00</b>
mousserende wijn	

# BIRRA FREDDO E CALDO

## BIRRA

(SPECIAAL)BIEREN

<b>Peroni Nastro Azzurro</b>	<b>5,00</b>
tapbier	
<b>Angelo Poretti no.4 Premium Lager</b>	<b>5,25</b>
<b>Angelo Poretti no.5 Bock Chiara</b>	<b>6,50</b>
meibock / blond / gemout	
<b>Angelo Poretti no.9 American IPA</b>	<b>8,75</b>
<b>Angelo Poretti no.4 Zero Zero</b>	<b>4,50</b>
<b>Angelo Poretti no.6 Bock Rossa</b>	<b>6,50</b>
<b>Ichnusa Non Filtrata</b>	<b>5,85</b>
<b>Peroni Chill Lemon</b>	<b>5,00</b>
<b>Peroni Gran Riserva Bianca</b>	<b>5,25</b>

## BIBITE

FRISDRANKEN VAN PAOLETTI

<b>Arancia</b>	<b>3,60</b>
<b>Arancia Rossa</b>	<b>3,60</b>
<b>Limonata</b>	<b>3,60</b>
<b>Chinotto</b>	<b>3,60</b>
<b>Cedrata</b>	<b>3,60</b>
<b>Aqua tonica</b>	<b>3,60</b>
<b>Pompelmo</b>	<b>3,60</b>
<b>Gassosa</b>	<b>3,60</b>
<b>Ginger beer</b>	<b>4,50</b>
<b>Tomarchio Bio cola</b>	<b>4,00</b>
<b>Santal vruchtensap</b>	<b>4,00</b>

<b>Aqua Sostenibile</b>	<b>4,00</b>
Frizzante / Naturale 0,7L	
duurzaam eco tapwater / gefilterd / CO2-neutraal	

## CAFÈ

KOFFIESPECIALITEITEN

<b>Espresso</b>	<b>3,00</b>
<b>Ristretto</b>	<b>3,00</b>
<b>Doppio</b>	<b>4,50</b>
<b>Americano</b>	<b>3,25</b>
espresso aangelengd met water	
<b>Lungo</b>	<b>3,25</b>
espresso met lange doorlooptijd	
<b>Cappuccino</b>	<b>3,85</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>4,00</b>
<b>Espresso macchiato</b>	<b>3,25</b>
<b>Espresso pistacchio</b>	<b>4,50</b>
espresso met pistache crème	

## TÈ

LA VIA DEL TÈ FIRENZE

<b>Thee</b>	<b>3,00</b>
keuze uit vier smaken	