

Bites

LEKKER OM TE DELEN

Burrata Prosciutto di Parma 15
Romige burrata en prosciutto di Parma, gegrilde courgette, balsamico glaze en rozemarijnbrood.

Bruschetta al Pomodoro 12
4 stuks bruschetta, tomaat, basilicum, knoflook, ui en olijfolie extra vergine.

Prosciutto di Parma 12.5
80 gram Prosciutto di parma, ciabatta en truffelcrème.

Saporita di Pane 6.5
Brood met smeersels.

Voorgerechten

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo 15
Carpaccio van het Limousin rund, truffelcrème, geraspte parmezaanse kaas en rucola.

Melanzane alla Parmigiana 15.5
Een taartje van gegrilde aubergine, tomaat, buffelmozzarella, groene pesto en parmezaanse kaas, geserveerd met rozemarijnbrood.

Tartare di manzo Tartufo 16
Steak tartaar, kappertjes, truffelcrème en een krokantje van parmezaanse kaas.

Caprese "Onesto" 13.5
Caprese, concassé rijpe pomodori, groene pesto en buffelmozzarella, geserveerd met rozemarijntoast.

Insalata di Gorgonzola, Fichi e Prosciutto di Parma 16
Een salade met gorgonzola, vijgen, walnoot en Prosciutto di Parma en balsamicodressing.

Vitello Tonnato 15
Gesneden kalfsmuis gemarineerd met verse kruiden, tonijnmayonaise en appelkapperjes.

Gamberoni alla Diavola (piccanti) 16.5
Gamba's met rode peper, knoflook, sjalot, brandy en room, geserveerd met ciabatta.

Crema di Pomodoro 8
Zachte tomatensoep van zoete tomaten met knoflook, sjalot en groene pesto en room.

Pasta

PASTE

Tagliatelle Funghi di Bosco con Prosciutto di Parma 19.5
Romige bospaddestoelen- truffelsaus met rucola en prosciutto di Parma.

Spaghetti alla Piemontese 22.5
Ragù van kalfsstoof langzaam gegaard in kalfsjus en rode wijn met knoflook, tijm, ui, winterpeen, bleekselderij en tomaat.

Linguine con Gamberi alla Diavola (piccanti) 24.5
Gamba's geserveerd in een romige, licht pikante kreeftensaus, afgeblust met brandy.

Tagliatelle alla Sorrentina 18
Tomaatjes, knoflook, ui, pepertje, tomatenpassaat, buffelmozzarella en basilicum.

Carbonara "Onesto" 19
Ei, verse zwarte peper, Parmezaanse kaas, spek, knoflook, pepertje en tomaat.

Hoofdgerechten

SECONDI PIATTI DI

Carne / Vlees

Vitello con Purea di Tuberi 24.5
Sukade van het kalf gestoofd in kalfsjus met steranijs, rozemarijn, tijm, geserveerd op een zelf van knolpuree, roseval aardappels en haricots verts omwikkeld met pancetta.

Ossobuco Milanese 29.5
Kalfsschenkel bereid volgens traditionele wijze in een tomaten-groentesaus, geserveerd met saffraanisotto.

Pollo alla Cacciatora 22.5
Kippendijen met bot, "jagersstijl", tomaat, olijven, kappertjes, rozemarijn en tijm met roseval aardappels en begeleidende groenten.

Tournedos con Tartufo 36
Tournedos geserveerd met truffeljus, roseval aardappels en haricots verts omwikkeld met pancetta.

Veal Escalope 25.5
Kalfsoester geserveerd met een zachte gorgonzolasaus met bospaddestoelen, roseval aardappels en begeleidende groenten.

Tagliata di Manzo 24.5
Getrancheerde lendebeefstuk geserveerd met rucola, tomaatjes, roseval aardappels, siroop van balsamico glaze en schaafsel van parmezaanse kaas.

Vis / Pesce

Paccheri con Grigliata di Tonno 27.5
Gegrilde tonijn geserveerd op paccheri met saus van tomaat, kappertjes, olijven en een crumble van parmezaanse kaas en pistache.

Filetto di Salmone 24.5
Zalm op de huid gebakken geserveerd op ravioli ricotta spinazie met een roomsaus van zongedroogde tomaten.

Guazzetto di Pesce in Cartoccio 26.5
Vispannetje met kabeljauw en zalm in een tomaten-venkelsaus, gegratineerd met geraspte Parmezaanse kaas, afgetopt met een black tiger garnaal, geserveerd met ciabatta of pasta.

