



Bites

LEKKER OM TE DELEN

Burrata Prosciutto di Parma

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

16

Bruschetta al Pomodoro

4 stuks bruschetta, tomaat, basilicum, knoflook, ui en olijfolie extra vergine.

12.5

Prosciutto di Parma

80 gram Prosciutto di parma, ciabatta en truffelcrème.

12.5

Saporita di Pane

Brood met smeersels.

6.5



Voorgerechten

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo

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

15.5

Melanzane alla Parmigiana

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

16

Tartare di manzo Tartufo

Steak tartaar, kappertjes, truffelcrème en een krokantje van parmezaanse kaas.

16.5

Caprese "Onesto"

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

14

Insalata di Gorgonzola, Fichi e Prosciutto di Parma

Een salade met gorgonzola, vijgen, walnoot en Prosciutto di Parma en balsamicodressing.

16.5

Vitello Tonnato

Gesneden kalfsmuis gemarineerd met verse kruiden, tonijnmayonaise en appelkapperjes.

15.5

Gamberoni alla Diavola (piccanti)

Gamba's met rode peper, knoflook, sjalot, brandy en room, geserveerd met ciabatta.

17

Crema di Pomodoro

Zachte tomatensoep van zoete tomaten met knoflook, sjalot en groene pesto en room.

9



Pasta

PASTE

Tagliatelle Funghi di Bosco con Prosciutto di Parma

Romige bospaddestoelen- truffelsaus met rucola en prosciutto di Parma.

19.5

Spaghetti alla Piemontese

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

22.5

Linguine con Gamberi alla Diavola (piccanti)

Gamba's geserveerd in een romige, licht pikante kreeftensaus, afgeblust met brandy.

24.5

Tagliatelle alla Sorrentina

Tomaatjes, knoflook, ui, pepertje, tomatenpassaat, buffelmozzarella en basilicum.

18.5

Carbonara "Onesto"

Ei, verse zwarte peper, Parmezaanse kaas, spek, knoflook, pepertje en tomaat.

19



Hoofdgerechten

SECONDI PIATTI DI

Carne / Vlees

Vitello con Purea di Tuberi

Sukade van het kalf gestoofd in kalfsjus met steranijs, rozemarijn, tijm, geserveerd op een zalf van knolpuree, roseval aardappels en haricots verts omwikkeld met pancetta.

26.5

Ossobuco Milanese

Kalfsschenkel bereid volgens traditionele wijze in een tomaten-groentesaus, geserveerd met saffraanrisotto.

29.5

Pollo alla Cacciatora

Kippendijen, "jagersstijl", tomaat, olijven, kappertjes, rozemarijn en tijm met roseval aardappels en begeleidende groenten.

23

Tournedos con Tartufo

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

36.5

Veal Escalope

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

27.5

Tagliata di Manzo

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

26.5

Vis / Pesce

Grigliata di Tonno

Gegrilde tonijn met een frisse antiboise van puntpaprika, tomaat, rode ui, bieslook, balsamico en extra vergine olijfolie. Geserveerd met pasta.

28.5

Filetto di Salmone

Zalm op de huid gebakken geserveerd op ravioli met ricotta spinazie en een paprika-mascarponesaus.

27

Guazzetto di Pesce in Cartoccio

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.

27.5

