

Dolce

Torta al cioccolato **€7.00**
*chocolade ganache taart met karamel
en watermeloen sorbet ijs*
wijnsuggestie ALICE BRACCHETTO D'ACQUI - PIEMONTE €7.00

Tiramisu al limoncello **€7.00**
*tiramisu met limoncello
en munt*
wijnsuggestie LA CAUDRINA MOSCATO D'ASTI - PIEMONTE €6.25

Panna cotta all'anice con ananas **€7.00**
*steranijs panna cotta met
gegrilde ananas en gesuikerde
amandelen*
wijnsuggestie DI LEONARDO PASS THE COOKIES - FRIULI. €7.50

Formaggio del' Piatto **€9.95**
*verschillende Italiaanse kaassoorten
met rozijnen vijgenbrood*
wijnsuggestie LA CAUDRINA MOSCATO D'ASTI - PIEMONTE €6.25

Sgroppino **€6.50**
*Italiaanse spoom met prosecco,
room en citroen sorbetijs*

Antipasti

Focaccia con pomodoro **€4.95**
*focaccia brood met
tomatentapenade*

Salumi del' Piatto **€ 9.95**
*verschillende Italiaanse ham-
en worstsoorten met geroosterd
ciabatta brood*

Formaggio del' Piatto **€ 9.95**
*verschillende Italiaanse
kaassoorten met rozijnen vijgenbrood*

Le bruschette - 6 stuks **€ 9.95**
diverse belegde bruschetta's

Le bruschette "speciali" - 6 stuks **€14.95**
diverse belegde luxe bruschetta's

L'antipasto del "Piatto" **€17.95**
assortiment van de antipastikaart

Piatti Piccoll

Pesce spada € 9.50
dungesneden gemarineerde zwaardvis met ansjovis, kappers en limoenmayonaise
wijnsuggestie: GARGANEGO VICENZA - VENETO. € 4,75

Capesante con pancetta di maiale €9.50
coquille met langzaam gegaard buikspek, crème van aardpeer, zoetzure paarse bloemkool en chips van aardpeer
wijnsuggestie: D'ORSARIA PINOT GRIGIO - FRIULI € 6,75

Zuppa di pomodori con zafferano € 6.50
klassieke Italiaanse tomatensoep met basilicum, rozemarijn, saffraan-mascarpone crème en extra vierge olijfolie
wijnsuggestie: BARDOLINO - VENETO. € 5,75

Lenticchie al beluga € 9.50
beluga linzen met caponata, romige basilicumsaus en een koekje van parmezaan
wijnsuggestie: NYMPHIS SACRAE CODA DI VOLPE - CAMPANIA. € 8,25

Orata con zucchini € 9.50
gebakken doradefilet, chips van parmaham, spaghetti van courgette en gerookte boter
wijnsuggestie: VERMENTINO VECCHIA TORRE - APULIE € 6,25

Rotolo con gamberi e verdura € 9.50
opgerolde pasta vellen met een vulling van gamba's, doperwten en spinazie, geserveerd met zeekraal en schaaldieren saus
wijnsuggestie: LA NATURA INZOLIA - SICILIE € 5,75

Polpo brasato € 9.50
gestoofde en gebakken octopus met een salade van gerookte krieltje's, rode ui, knoflook en peterselie
wijnsuggestie: OFFIDA PECORINO - MARKEN € 6,50

Piatti Piccoll

Bistecca di manzo con asparagi € 9.50
sous-vide gegaarde diamanthaas, puree van aardappel en knoflook, gegrilde groene asperges en jus de veau
wijnsuggestie: PRIMITIVO DEL SALENTO DON COSIMO - APULIE € 5,00

Carpaccio con tartufo € 9.50
handgeslagen carpaccio met truffelolie, balsamico, pangrattato van rozemarijn focaccia, rucola en parmezaan
wijnsuggestie: BARDOLINO CHIARETTO - VENETO € 5,75

Animelle di agnello € 9.50
krokant gebakken lamszwezerik met crème van witte bonen, gefrituurde salie en een crostini van ciabatta
wijnsuggestie: BARDOLINO CHIARETTO - VENETO € 5,75

Risotto al limone € 9.50
citroenrisotto met verschillende soorten biet, geitenkaas en waterkers
wijnsuggestie: TERRE DEI BUTH PROSECCO. € 5,50

Bucatini con vongole € 9.50
holle spaghetti met tapijtschelpen, knoflook en peterselie
wijnsuggestie: SOAVE CLASSICO TERRE DI MONTEFORTE - VENETO € 5,00

Panciotti con melanzana e scarmoza € 9.50
pasta gevuld met aubergine en gerookte kaas geserveerd met lenteui, saus van geroosterde tomaat en buffelmozzarella
wijnsuggestie: ROSSO PICENO - MARKEN € 4,75

Spaghetti Carbonara "alla Piatto" € 9.50
spaghetti met knoflook, pancetta, peterselie en een rauwe eierdooier
wijnsuggestie: D'ORSARIA PINOT GRIGIO - FRIULI € 6,75

Piatto dello chef € 9.50
chef's special, wisselend gerecht