

MENU

La Dolce Vita

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO 🍷

10

Klassieke bruschetta met verse tomaten, knoflook, basilicum en peterselie, afgewerkt met een scheutje extra vierge olijfolie.

BRUSCHETTA TARTUFO 🍷

12

Klassieke bruschetta belegd met romige truffelboter en fijne truffelschillfers, langzaam smeltend over warm geroosterd brood.

MISTO COMO

18

Een selectie van fijne charcuterie: kalfsprosciutto, black angus, bresaola en pittige salami met gorgonzola en taleggio, geserveerd met vers huisgemaakt brood.

BURRATA E ANSJOVIS

15

Romige burrata met ansjovis, kerstomaatjes, verse basilicum en huisgemaakt brood.

HUISGEMAAKT BROOD

5

INSALATE

INSALATA DI POLLO

16

Gemengde sla met tomaten, wortelen, komkommer, olijven, 24 maanden gerijpte Parmigiano, vers gegrilde kip, afgewerkt met Italiaanse kruidendressing en een vleugje balsamico.

INSALATA CAPRESE 🍷

13

Rucola met mozzarella di bufala, verse tomatenscheijfjes, basilicum en een scheutje balsamico.

FOCACCIAS

(till 16:30)

FOCACCIA RICOTTA 🍷

9,5

Huisgemaakte gestoofde paprika met romige ricotta en rucola.

FOCACCIA CAPRESE 🍷

12

Pesto, bufala, verse tomaat.

FOCACCIA PROSCIUTTO

11,5

Kalfsprosciutto met rucola, tomaten en huisgemaakte mayonaise.

FOCACCIA DI PEPERONI

11

Pikante salami met huisgemaakte gestoofde paprika, rucola en ricotta.

FOCACCIA DI BLACK ANGUS

14

Premium Black Angus rundvlees met truffelmayonaise, parmezaan en rucola.

FOCACCIA DI SALMONE

13

Gerookte zalm met ricotta, rucola, komkommer en pijnboompitten.

FOCACCIA DI BESAOLA

12

Premium runderbresaola met ricotta, rucola, tomaat en parmezaan.

Al onze focaccia's worden vers gebakken in onze traditionele houtoven en warm geserveerd.

PASTE

LASAGNA AL RAGÙ

Huisgemaakte lasagna met langzaam gegaarde vleesragù, San Marzano-tomatensaus en gesmolten mozzarella, geserveerd met vers huisgemaakt brood.

22

TAGLIATELLE TARTUFO

Tagliatelle met boter, afgewerkt met fijne truffelschilfers.

25

LINGUINI ALLE VONGOLE

Linguine met verse venusschelpen, gebakken in knoflook, olijfolie en peterselie.

26

GNOCCHI ALLA SORENTINA

Zachte aardappelgnocchi, gebakken in San Marzano-tomatensaus met gesmolten mozzarella en geraspte parmezaan, afgewerkt in onze houtoven en geserveerd in een warme ovenschaal met vers huisgemaakt brood.

20

TAGLIATELLE AL PESTO COMO

Tagliatelle met een romige pesto van gemixte cashewnoten en rucola, afgewerkt met verse burrata.

21

TAGLIATELLE AL SALMONE

Tagliatelle in een lichte roomsaus met gerookte zalm en een vleugje dille.

21

HUISGEMAAKT BROOD

5

PIZZE

MARGHERITA

San Marzano-tomatensaus met mozzarella.

16

PICCANTE

San Marzano-tomatensaus met mozzarella en pittige salame piccante.

20

TRUFFLE MUSHROOM

Witte basis met truffelcrème, champignons en truffelschilfers.

22

4 FORMAGGI

Witte basis met mozzarella, gorgonzola, taleggio en parmezaan, afgewerkt met walnoten en honing.

21

PROSCIUTTO CRUDO DI ANGUS

San Marzano-tomatensaus met mozzarella, premium Black Angus-prosciutto en verse burrata.

27

NAPOLI (ALICI E OLIVE)

San Marzano-tomatensaus met ansjovis, olijven en oregano.

21

PROSCIUTTO (FUNGHI E OLIVE)

Met kalfsprociutto, champignons en olijven.

23

NDUJA

Witte basis met mozzarella, pittige nduja en rode ui.

23

VOEG BURRATA TOE

5

VOEG OLIJVEN TOE

2

DOLCI

TIRAMISÙ

Classic Italian dessert with coffee-soaked biscuits, layered with smooth mascarpone cream.

8.5

CRÈME BRÛLÉE

Creamy vanilla custard with a crisp caramelised sugar topping.

8

AFFOGATO

Scoop of vanilla ice cream topped with a shot of hot espresso and crushed pistachio nuts.

7

TÈ

(by KUSMI TEA)

PRINCE VLADIMIR

Zwarte thee met sinaasappelschil, kaneel, vanille, kruidnagel en citrusaccenten.

4

ANASTASIA BIANCA

Witte en groene thee met bergamot, zoete limoen en oranjebloesem.

4

SPEARMINT

Groene thee met groene muntblaadjes en natuurlijke muntsmaak.

4

FEEL ZEN

Kruideninfusie met rooibos, appel, citroenmelisse, vanille en citrus (caféinevrij).

4

EARL GREY

Zwarte thee met bergamot.

4

CAFFÈ

(by KIMBO)

ESPRESSO

3.5

DOPPIO

4

AMERICANO

4

ESPRESSO MACCHIATO

3.5

CORTADO

3.5

CAPUCCINO

4.2

FLAT WHITE

4.4

LATTE MACCHIATO

4.6

LATTE DOPPIO

4.8

ICED LATTE

5.5

ICED WHITE

6

ICED CARAMEL

6

Extra oat milk

0.5

BEVANDE

SPA BLAUW 3

SPA ROOD 3

RITCHIE COLA 3,5

RITCHIE COLA ZERO 3,5

RITCHIE ORANGE 3,5

RITCHIE LEMON RASPBERRY 3,5

SINAASAPPELSAP 3,5

APPELSAP 3,5

MOCKTAILS

(by FEVER TREE)

PORNSTAR MARTINI 10

MOJITO VIRGIN 10

NSANE GRAPEFRUIT 10

PASSION MULE 10