

SECONDI PIATTI

ALLA GRIGLIA | 30 | 27

ossenhaas of entrecote van de grill
rozemarijn mayonaise - knoflook

FILETTO CIAMBOTTA | 34

ossenhaas - langzaam gebakken groenten
pomodorini - pijnboompitten

FILETTO CON FICHI | 34

ossenhaas - vijgen - parmaham - balsamico
pistache - vlees jus van 'nduja

FILETTO DI BRANZINO CON ZAFFERANO | 32

gebakken zeebaarsfilet - gamba's - saffraan
courgette - citroen

ENTRECOTE ALL'ASPARAGO | 31

entrecote - roomsaus van groene asperge
gorgonzola - amandelschaafsel - tijm

*onze hoofdgerechten worden geserveerd
met gebakken aardappelen en rozemarijn mayonaise*

MENU PER BAMBINO

Ⓥ **MINI MARGHERITA O SALAME | 8**
mini pizza - tomaat - kaas - (salami)

Ⓥ **PICCOLO SPAGHETTI | 8**
tomatensaus - parmezaanse kaas

CONTORNI

**GEBAKKEN AARDAPPELEN
MET ROZEMARIJN MAYONAISE | 4**

GEBAKKEN GROENTEN | 5
SALADE | 4

extra bij te bestellen

MENU

LA TERRA

ITALIANA

ANTIPASTI

Ⓥ **PANE E SALSA | 8**
brood met kruidensaus en olijven

Ⓥ **BRUSCHETTA AL POMODORO | 10**
geroosterd brood - cherry tomaat - basilicum
knoflook - olijfolie

BRUSCHETTA CON FICHI | 12
geroosterd brood - vijgen - ricotta - parmaham
balsamico crème

FOCACCIA PARRELLA | 18
parmaham - stracciatella - rucola
parmezaanse kaas - amandelschaafsel
zongedroogde tomaat

SALUMI E FORMAGGI | 16
samenstelling van verschillende kazen en
vleeswaren

VITELLO TONNATO | 15
rosé gebraden kalfsvlees - crème van tonijn
kappertjes

CARPACCIO | 15
ossenhaas - pesto - pijnboompitten - citroen
rucola - parmezaanse kaas

Ⓥ **INSALATA CIAMBOTTA E BURRATA | 16**
aubergine - burrata - courgette - paprika
rode ui - pomodorini - olijf

PIZZA NAPOLETANA CONTEMPORANEA

(V) MARGHERITA | 14

pomodoro san marzano D.O.P. - mozzarella fior di latte
basilicum

DIAVOLA | 17

pomodoro san marzano D.O.P. - mozzarella fior di latte
pepperoni - chilipeper - basilicum

MORTADELLA E PISTACCHIO | 21

mozzarella fior di latte - crème van pesto - mortadella
burrata - pistache - basilicum

TESSA'S SUPREMA | 19

mozzarella fior di latte - crème van vijgen - gorgonzola
parmaham - balsamico crème

PROSCIUTTO E STRACCIATELLA | 20

pomodoro san marzano D.O.P. - mozzarella fior di latte
basilicum - parmaham - stracciatella - (truffel + 4,95)

LA STELLA | 22

mozzarella fior di latte - crème van courgette - burrata
salami napoli - zongedroogde tomaat - hazelnoot

GEMELLI SPECIALE | 19

pomodoro san marzano D.O.P. - mozzarella fior di latte
basilicum - parmaham - rucola - parmezaanse kaas
buffelmozzarella

(TIP) PARRELLA | 18

mozzarella fior di latte - crème van gele cherry tomaat
salami napoli - ricotta - basilicum

(V) TARTUFO | 21

mozzarella fior di latte - basilicum - truffelsaus
truffel - pistache - stracciatella

GAMBERI | 23

mozzarella fior di latte - gamba's - groene asperge
gorgonzola - amandelschaafsel - dille

EXTRA TOPPINGS

olijven | 2

parmaham, salami napoli, pancetta, gorgonzola
courgette, mortadella, parmezaanse kaas | 2,75

bol burrata (100gr) | 4,95

PASTA

RIGATONI AL RAGÙ NAPOLETANO | 22

langzaam gegaarde ragù van rundvlees (6 uur)

procureur - fijngesneden wortel - ui

bleekselderij - tomaat - laurier - rozemarijn

(het meest iconische gerecht van Campania)

RIGATONI LANTERNA | 22

ossenhaas - tomatenroomsaus

parmezaanse kaas - basilicum

(V) SPAGHETTI AL TARTUFO | 21

romige truffelsaus - zwarte truffel - pijnboompitten

parmezaanse kaas - (ossenhaas +6)

SPAGHETTI GAMBERETTI | 23

gepelde gamba's - roomsaus van groene asperge

citroen - gorgonzola

FETTUCCINE CON BRANZINO | 23

op de huid gebakken zeebaars filet - cherry tomaat

basilicum - oregano

spaghetti



fettuccine



rigatoni

