



KERST MENU

Antipasti

Antipasto Misto	€ 11,00
<i>Selectie van verschillende vleeswaren, kazen, olijven en groentes.</i>	
Pasticcio di Verdure	€ 11,95
<i>Vegetarische antipasto van laagjes groentes uit de oven.</i>	
Carpaccio al Tartufo	€ 12,95
<i>Lichtgerookte Black Angus Carpaccio met truffelcrème, pijnboompitjes en Parmigiano Reggiano.</i>	
Vitello Tonnato	€ 12,95
<i>Kalfsvlees met een tonijnsaus en kappertjes</i>	
Burrata e Prosciutto al Tartufo	€ 15,95
<i>Burrata met Prosciutto di Parma D.O.P en truffel crème.</i>	
Carpaccio di Pesce Spada	€ 15,95
<i>Dungesneden lichtgerookte zwaardvis met citroen dressing</i>	

Primi Piatti

Penne ai Funghi Porcini e Tartufo	€ 10,00
<i>Pasta in een romige truffelsaus met funghi porcini.</i>	
Orecchiette al Radicchio	€ 10,00
<i>Pasta in een romige roodlof en gorgonzolasaus en walnoten</i>	
Farfalle allo Zafferano e Zucchini	€ 10,00
<i>Pasta in een romige saffraansaus met courgette en pijnboompitjes</i>	
Rigatoni alla Norma	€ 10,00
<i>Pasta in een verse tomatensaus met ricotta, pesto en gebakken aubergines.</i>	
Casarecce alla Maremmana	€ 10,00
<i>Pasta in een Toscaanse vleessaus met funghi porcini.</i>	
Lasagna Tradizionale	€ 10,00
<i>De traditionele lasagna bolognese</i>	
Cannelloni ripieni di Carne e Tartufo	€ 10,00
<i>Gevulde pastarolletjes met vlees in een romige truffelsaus.</i>	
Nidi di Ricotta e Spinaci	€ 12,50
<i>Verse gevulde rechtopstaande pastarolletjes met ricotta en spinazie in een tomaten roomsaus.</i>	
Spighe al Tartufo	€ 12,50
<i>Verse gevulde pasta met ricotta en truffel in een romige salie saus.</i>	
Triangoli di Pesce Spada	€ 12,50
<i>Verse gevulde pasta met zwaardvis in een garnalen en gele cherrytomatensaus.</i>	

Bestellen kan tot 18 December via: kerst.iltartufo.nl



Secondi Piatti di Carne

Saltimbocca alla Romana	€ 12,50
<i>Malse kalfsfilet gevuld met kaas, parmaham en salie</i>	
Scaloppina al Tartufo	€ 12,50
<i>Malse kalfsfilet in een truffel en marsala wijnsaus.</i>	
Spezzatino dello Chef Roberto	€ 12,50
<i>Langzaam gegaard stoofvlees met rode wijn.</i>	
Agnello Arrosto alle Erbe	€ 12,50
<i>Langzaam gegaarde lamsbout met een salsa verde saus.</i>	
Brasato di Cinghiale	€ 12,50
<i>Zwijn filet in een rode wijnsaus.</i>	

Contorni

Polenta Gratinata	€ 4,00
<i>Romige polenta, licht gegratineerd.</i>	
Patate al Forno	€ 4,00
<i>Italiaanse aardappels uit de oven.</i>	
Caponata di Melanzane	€ 8,00
<i>Siciliaans groentegerecht met aubergine in een zoetzure tomatensaus.</i>	
Verdure Grigliate	€ 8,00
<i>Gegrilde en gemarineerde groentes.</i>	
Parmigiana di Melanzane	€ 10,00
<i>Siciliaans ovensgerecht met plakjes aubergine, mozzarella, tomatensaus en basilicum.</i>	

Secondi Piatti di Pesce

Gamberoni Ortigia	€ 15,00
<i>In de oven gegaarde grote garnalen met cherrytomaten, citroen en witte wijn.</i>	
Polpo alla Luciana	€ 15,00
<i>Langzaam gegaarde octopus in een rode wijnsaus met cherrytomaten.</i>	
Branzino al Cartoccio	€ 15,00
<i>Vispakketje van Zeebaars met citroen, cherrytomaten en zwarte olijven.</i>	

Dolci

Torta al Limone	€ 4,50
<i>Frisse taart met een citroen crème vulling.</i>	
Tiramisù	€ 4,50
<i>De klassieker, gebak met koffie, mascarpone en likeur.</i>	
Torta Ricotta e Pere	€ 4,50
<i>Taartje gevuld met zoete ricotta en stukjes peer.</i>	
Panna Cotta Tradizionale	€ 4,50
<i>Romige pudding met karamelsaus en amaretti koekjes.</i>	
Cannolo Siciliano	€ 4,50
<i>Een gebakken koek gevuld met verse zoete schapen ricotta.</i>	
Mix di Cannolicchi Napoletani	€ 10,00
<i>4 krokante cannoli gevuld met een crème vulling van: hazelnoot, pistache, crema chantilly en chocola.</i>	
Tagliere di Formaggi	€ 10,00
<i>Selectie van vier verschillende kazen inclusief mostarda's en uitgebreide omschrijving.</i>	



LA CARTA DEI VINI

Spumanti

Barbameto - Spumante Brut	€ 16,95
<i>Delicate bubbel, aromatisch en fruitig</i>	
Ariola - Lintrigo Spumante Extra Dry	€ 18,95
<i>Fijne bubbel, zacht, vol, aromatisch en fris.</i>	
Malibràn - Spumante Prosecco Superiore DOCG Extra Dry	€ 24,95
<i>Fijne rijke bubbel, charmat methode, bloemig, rijpe appel en perzik.</i>	

Vini Bianchi

La Lastra - Vernaccia di San Gimignano DOCG	€ 18,95
<i>Licht, fruitig, mineraalrijk en kruidig</i>	
Gorgi Tondi - Zibibbo Secco DOC	€ 18,95
<i>Biologisch, zeer fruitig, citrus, tropisch fruit, perzik, sappig, licht kruidig en mineraalrijk</i>	
Fazio - Grillo DOC	€ 22,50
<i>Citrus, ananasbloemen, intens, levendig, vol en veel mineralen</i>	
Pierpaolo Pecorari - Ribolla Gialla IGP	€ 22,95
<i>Fruitig, wit fruit, bloesem, vol, mineraalrijk, veel finesse en erg sappig</i>	

Vini Rossi

Spadafora - Novello Magliocco IGP	€ 13,95
<i>Primeurwijn, jong, intens jong rood fruit, erg sappig, licht zoet bittere afdronk</i>	
Fazio - Gàbal Nero d'Avola DOC	€ 13,95
<i>Intens robijnrood, intens rood fruit, veel kruidigheid, fluweelzacht</i>	
Feudi Salentini - Primitivo di Manduria DOP	€ 18,95
<i>Donkerrode wijn, vol, intens, rijpe pruimen, kersenjam, licht kruidig, vanillie, cacao en hout.</i>	
Galante - Sangiovese Appassimento Romagna DOC	€ 19,95
<i>Intens rijp fruit, kersen, bramen, specerijen, vanille zacht taninne, vol en soepel</i>	
Bindi Sergadi - Chianti Classico DOCG	€ 19,95
<i>Dieprode kleur, complex bouquet, vers rood fruit, licht kruidig, elegant</i>	
Monte Tondo - Ripasso della Valpolicella DOC Superiore	€ 22,95
<i>Fruitig bouquet, zwarte kersen, bramen, specerijen, vanille, kruidig, zacht</i>	
Ferdinando Principiano - Langhe Nebbiolo DOC	€ 24,95
<i>Puur fruit, kersen, bramen, rozen, specerijen, zuiver en mineraliteit</i>	

Bestellen kan tot 18 December via: kerst.iltartufo.nl



CHEFS NATALE MENU'S

Menu di Natale Selezione € 50,00 p.p.

Antipasto Misto
Pane, Olive e Tapenade
Penne ai Funghi Porcini e Tartufo
Scaloppina al Marsala e Tartufo
Caponata di Melanzane
Torta al Limone

Extra optie:

Tagliere di Formaggi voor €10,00 extra

Menu di Natale Tradizionale € 62,50 p.p.

Antipasto Gran Selezione (vier verschillende antipasti)
Pane, Olive e Tapenade
Triangoli di Pesce Spada
Spezzatino dello Chef Roberto
Caponata di Melanzane
Panettone e Zabaione
Spumante Prosecco

Voor minimaal 4 personen te bestellen

