ALLERGENENINFORMATIE

DOLCI - DESSERTS

TIRAMISU

18 EIREN
320g ZUIKER
120G MARSALA LIQUORE – LANGEVINGER KOEKJES
100G CAFE
2KG MASCARPONE - 25/27 BAKJE DA 200G – 3 KOEKJE

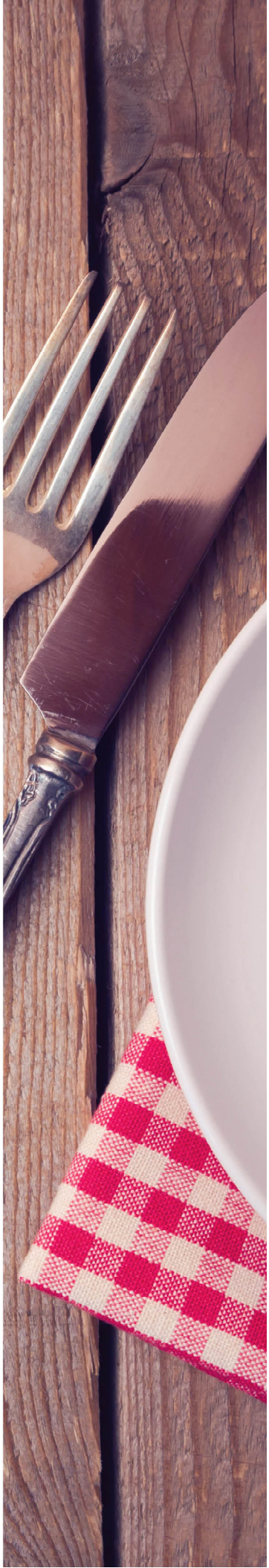
CANNOLI

1,50 kg RICOTTA
320G ZUIKER
CIALDA – KOEKJES GEBAKT

CITROEN TAART – CIOCCOLATA

PANNA COTTA

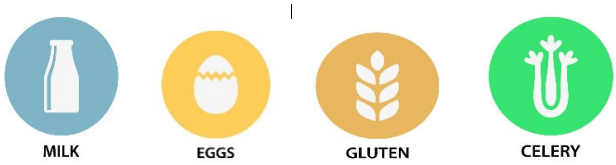
1L MELK, LATTE
1L CREAM NIET ZOET
140G PREPARATO TEO PACE - 10 glazen – 7 bakjes



TRATTORIA TAKE AWAY

RAGU' EMILIANO, ALLA BOLOGNESE LASAGNA

2KG VLEES 50% RUND 50% VARKEN
1KG SELDERIJ, WORTEL, UIEN, KNOFOLOCK
100/200G OLIE
2L TOMAATSAUS
200ML WATER
45G SALE, ZOUT
3 URENKOKEN - (KORT 1,50 UUR 45 MIN VLEES, 45 MIN MET SAUS)7 BLADEN LASAGNA
1 VAN BESCIAMELLA
LAATSTE ON TOP BESCIAMELLA, EN MOZZARELLA
10 MIN IN DE OVEN MET 185GRADEN
2 LASAGNA & EN RAGU PER 1KG PASTA !
3KG VLEES, 1.50KG VERDURE - 5L SAUS

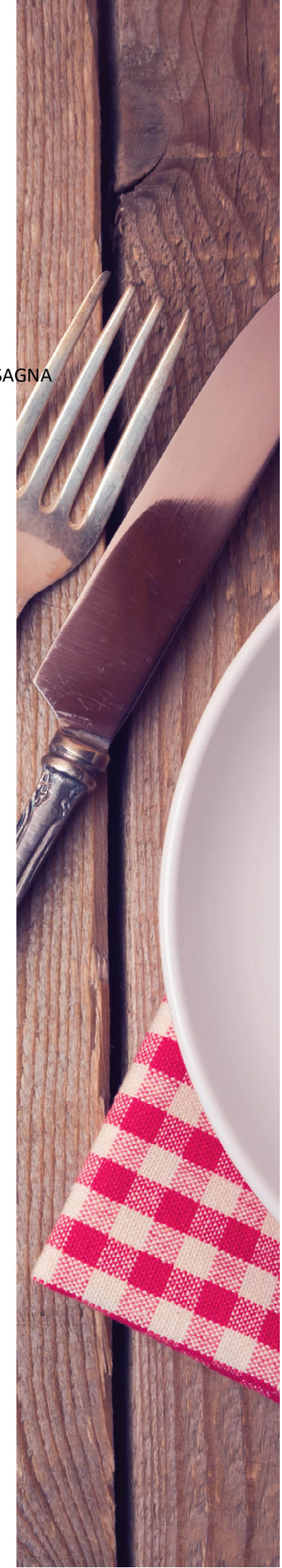


PASTA POMODORO

1 uien niet altijd
1 knoflook
1 ½ L tomaatsaus Solania D.O.P.
basilicum bladen
zout en olijfolie

PASTA PANCETTA

1 uien niet altijd
1 knoflook
1 ½ L cream
zout en olijfolie
Pancetta stuks 400g
Porcini, padenstoelensaus 250g



PASTA TRUFFEL

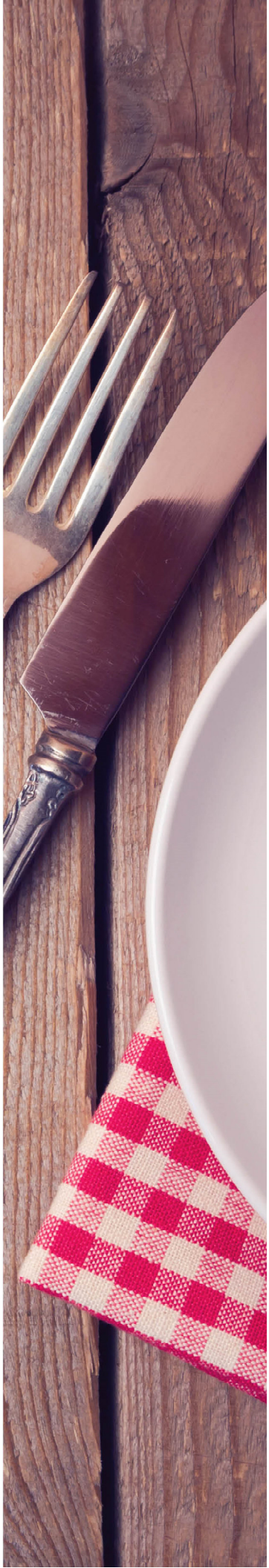
1 uien niet altijd
1 ½ L kookroom
zout en olijfolie
Truffelsaus 250g

*Amandel

RADICCHIO CANNELLONI MET NOTEN

1 uien niet altijd
1 ½ L kookroom
zout en olijfolie
Gorgonzola kas 400g
Noten walnoten

*Walnoten



INSALATA

Rucola Salade
Radicchio, Bonen en tomaten
zout en olijfolie
Courgette, zongedroogd tomaat en uijes
Sesam & balsamicoazijn

* op balsamicoazijn

BOBBIA PATATE

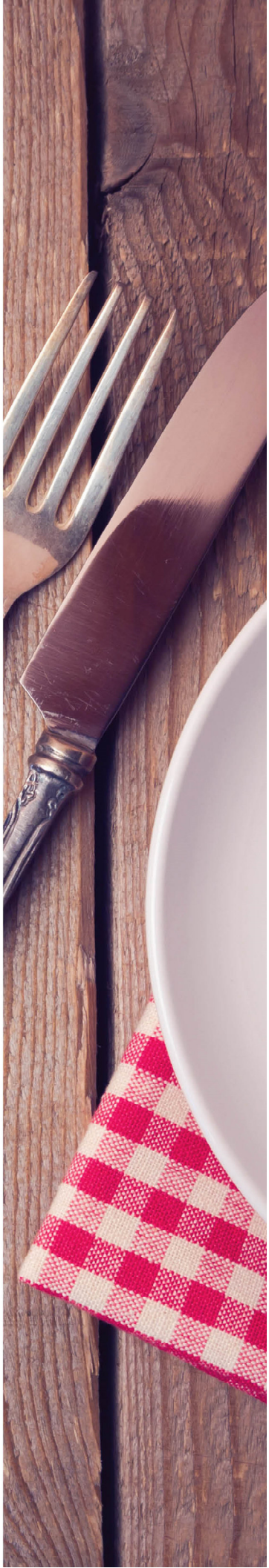
Groenten uit de oven in tomaatsaus, olijfolie gemakt
Verse courgette, uitje, tomaten, aubergine en peperoni

KIPCORDENBLUE

Gepaneerd kip uit de oven met kas

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

1 knoflook
1 ½ L tomaat naturel
zout en olijfolie
pepertje
witte wijn



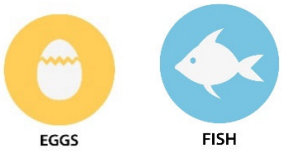
POLPETTE

2KG VLEES 50% RUND 50% VARKEN
2 eiren – uova
200g pangrattato – ***1 panino pane raffermo***
200g parmiggiano o pecorino
1 stuks knofolock – aglio
200ml latte melk
optionel - eenbetje prezzemolo (non sempre)
sale/pepe zout en peper
20/25g sale
15 min - 180g polpette cucinare
tomaatsaus met zout – 180g in de hoven met saus

TAPONADE

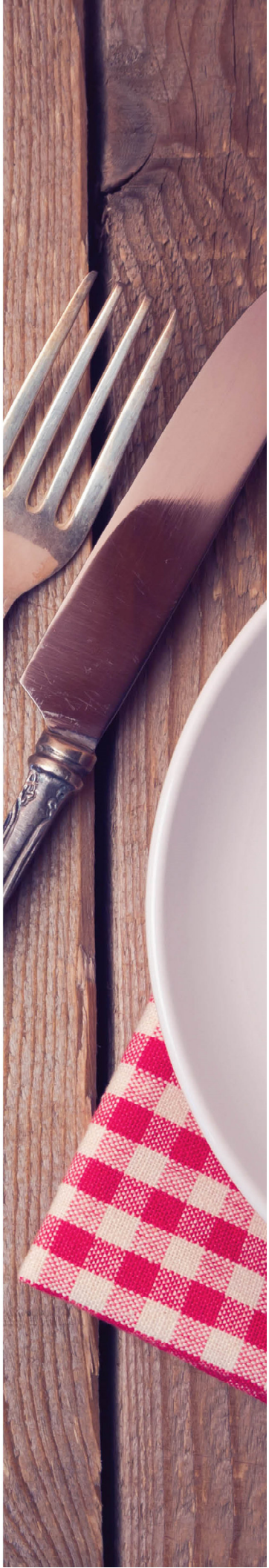
Tapenade tonno

150g tonno – tonijn
4 cucchiaio mayo
kappetje, capperi 2/3 – 15/20g



Tapenade truffel

750g olijven olive nere senza seme
30g kappertje – capperi
1 spicchio aglio
2 pezzi selderij
180g truffel taponade
400ml olio girasoli
50ml olio oliva
succo mezzo limone – optionaal



Pesto

500g basilicum
150g pecorino kas
100g parmiggiano of 250g parmiggiano kas
3 spicchi aglio
1L olio oliva
200ml quanto basta olio semi

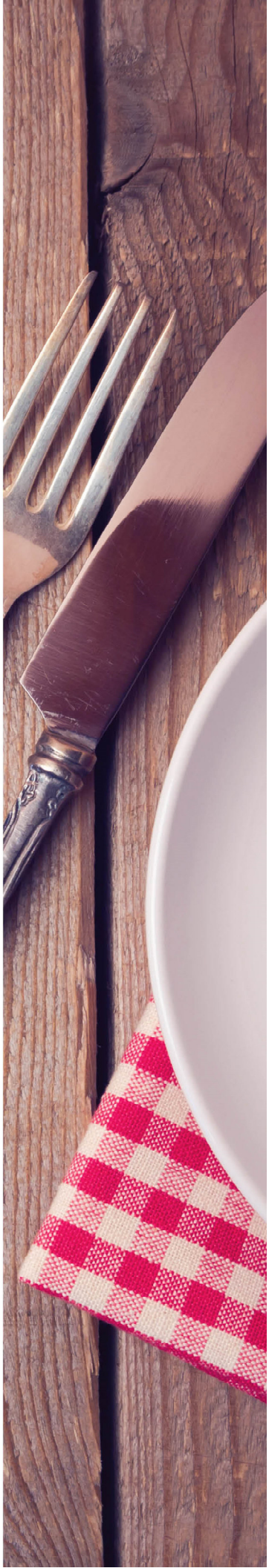
MILK

Tapenade ROSSA

750g zonnendroogtomaat
30g kappertje – capperi
1 spicchio aglio
2 pezzi sedano -
1 pugno di prezzemolol
180g truffel taponade
400ml olio girasoli

CELERY

SULPHUR DIOXIDE
SULPHITES



ANTIPASTI UIT DE VETRINA

OLIJVEN

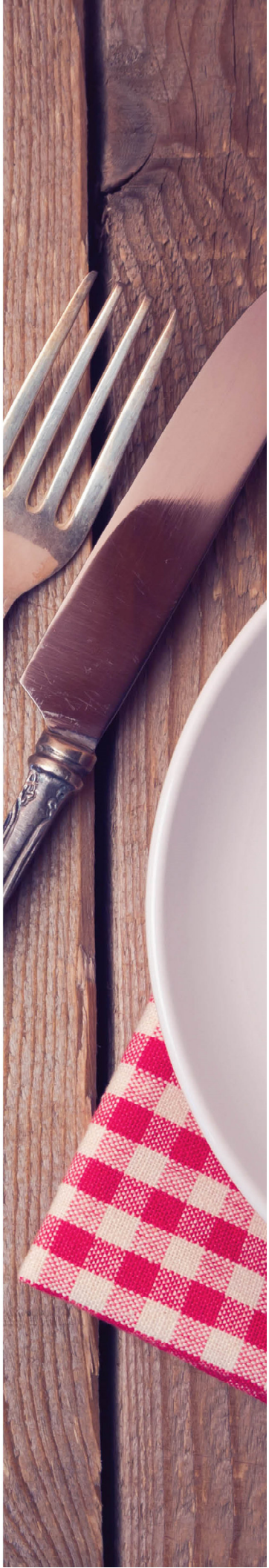
CORGETTE

KAPPERTJE

ZONNENDROOGTOMAAT

PEPERTJES MET KAS

PEPERTJES MET ANJOVIS



PANINI

PANINI MET VLEES

Panino al Salame

Salame naar keuze (Milano, Toscano, enz.), olijfolie en rucola

GLUTEN

Panino Piccante

Pittige salame, olijfolie en rucola

GLUTEN

Panino al Prosciutto di Parma D.O.P.

Met de enige echte parmaham

GLUTEN

Panino Romano

Mortadella Bologna IGP, provolone kaas en artisjokken

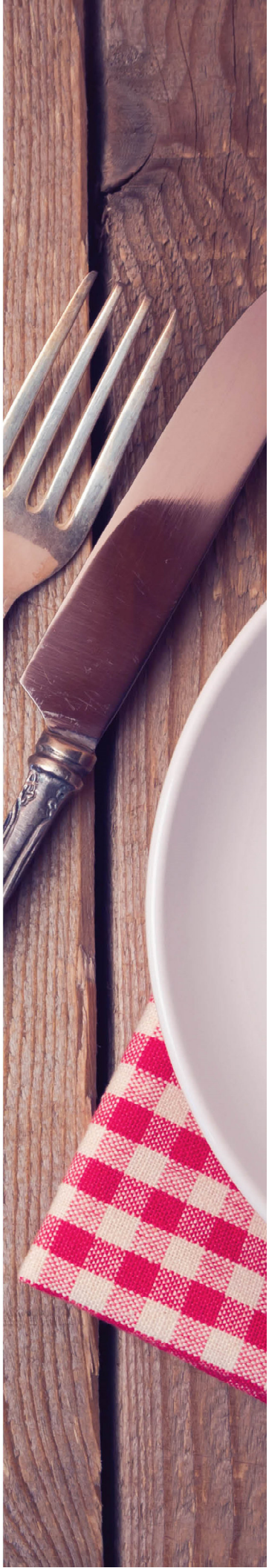
GLUTEN MILK

Panino alla Bresaola

Met (gedroogde ossenhaas), truffelolie, Parmigiano Reggiano en rucola

GLUTEN MILK

PANINI VEGETARIANI (VEGETARISCH)



Panino Siciliano

Met Siciliaanse schapenkaas, zwarte peper, olijfolie en rucola

Panino alla Caprese

Met verse Italiaanse tomaten, mozzarella, verse pesto en basilico

Panino Provolino

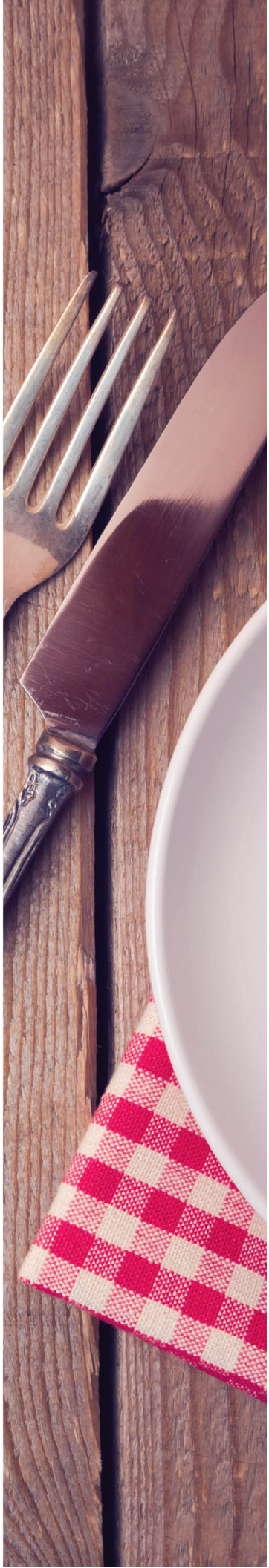
Met provola kaas, olijfolie, gegrilde paprika en rucola

Panino al Tartufo

Met mozzarella, Parmigiano Reggiano, rucola en crema al tartufo

Panino Contadino

Met mozzarella, parmigiano, gegrilde aubergine, crema al balsamico en rucola



Panino Classico

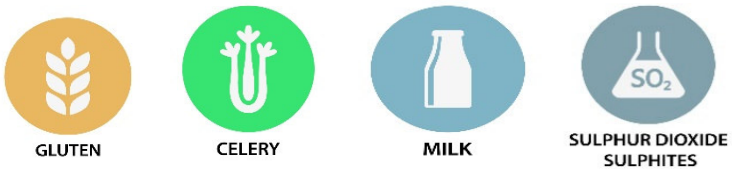
Met provola kas, zongedroogd tomaat, mozzarella en rucola

PANINI SPECIALI

Panino Rustico

Met Provolone, gorgonzola kaas, gegrilde courgette,

al Balsamicosaus en rucola

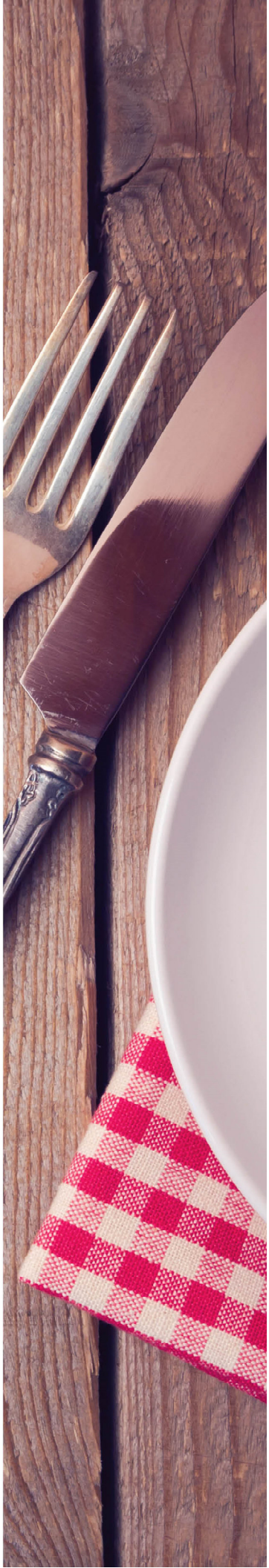


Panino Porchetta

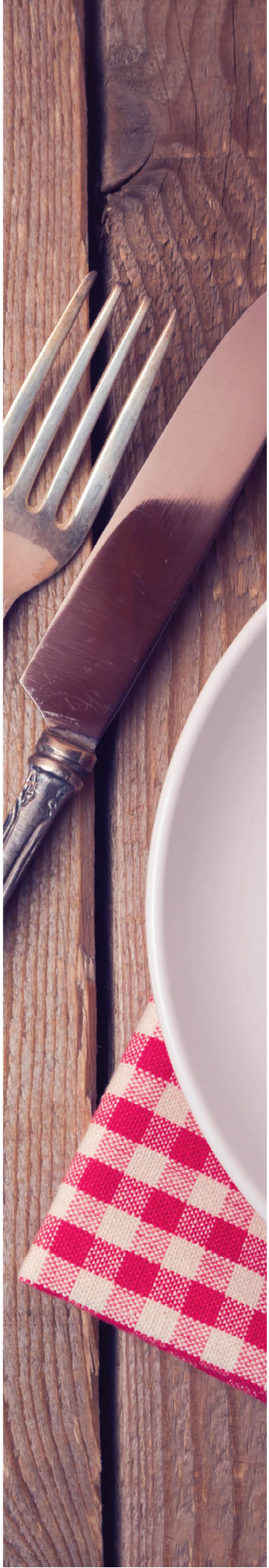
Met gegrilde porchetta, olijfolie, kappertjes en rucola

Panino Vitello Tonnato

Met gebraden vlees, verse tonijnsaus, kappertjes en rucola



Panino Spada

Met vers zwaardvis, kappertjes, tonijnsaus en rucola

PIZZERIA – ONZE PIZZA HEEFT