

# LUNCH

ONZE LUNCH SERVEREN WIJ VAN 12:00 - 14:30

## ITALIAANSE BOLLEN

<b>CARPACCIO</b>	<b>9</b>
Rijkelijk opgemaakte met carpaccio, truffelmayo en garnering	
<b>VITELLO</b>	<b>8.50</b>
Met kalfsvlees en tonijnmayonaise, tomaatjes en rode ui	
<b>CAPRESE</b>	<b>8.50</b>
Met buffelmozzarella, tomaat, olie en basilicum (pesto +1,50) (vegetarisch)	
<b>PROSCIUTTO CRUDO AL TONNO</b>	<b>9.50</b>
Met rauwe ham, salade en tonijnmayonaise	
<b>SALMONE</b>	<b>10.50</b>
Met gerookte zalm, roomkaas, tomaatjes en peterselie	

## LUNCH PIZZA'S

<b>MARGARITA ALLA BUFFALA</b>	<b>11.50</b>	<b>SALMONE</b>	<b>15</b>
De moeder per pizza's, bereid met verse buffelmozzarella, tomatensaus en basilicum (vegetarisch)		Heerlijke vispizza met tomatensaus, mozzarella, gerookte zalm, peterselie en verse tomaatjes	
<b>SALAME</b>	<b>12.50</b>	<b>TARTUFO</b>	<b>15.50</b>
Tomatensaus, mozzarella en salami		Yummmmmiiee! Tomatensaus, truffelsalami en champignon. Afgetopt met minimozzarella en rode ui	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	<b>13</b>	<b>VONGOLE</b>	<b>16</b>
De vier jaargetijden op één bord! Een echte klassieker met o.a. champignon, paprika, ham en salami		De zee op je bord! Met o.a. tomatensaus, verse mosselen, schelpjes, garnalen, ui en peterselie	
<b>ARABIATA</b>	<b>13</b>	<b>LASAGNA</b>	
Een echte kwaaiet met pittige salami, pepertjes, ui, tomatensaus en mozzarella			
		<b>LASAGNA ALLE BOLOGNESE</b>	<b>14</b>
		Lasagna alle bolognese, de enige echte!	

# BORRELKAART

VANAF 14:30

## VOOR BIJ DE BORREL

<b>BORRELPLANKJE</b>	<b>12.50</b>
Met diverse vleeswaren, kaas en brood	
<b>BRUSCHETTA CLASSICA</b>	<b>5.50</b>
Heerlijke krokante broodjes met tomaten, knoflook en basilicum (vegetarisch)	
<b>MOZZARELLA E PROSCIUTTO</b>	<b>12.50</b>
Hele buffelmozzarella met prosciutto di San Daniele, olie en brood	
<b>CIAPPE AL ROSMARINO CON PESTO</b>	<b>5.50</b>
Krokante hartige italiaanse rozemarijnwafeltjes geserveerd met pestodip (vegetarisch)	

## LEKKERS VOOR BIJ DE KOFFIE

<b>CANNOLI SICILIANI</b>	<b>7</b>
Verse cannoli buisjes, gevuld met ricotta	
<b>TIRAMISU</b>	<b>7.50</b>
Fameus huisgemaakt dessert van lepelbiscuit, koffie en room	
<b>TORTA DI MELE</b>	<b>4.25</b>
Appeltaart met slagroom	
<b>TORTA DI LIMONE AL MERENGUE</b>	<b>4.75</b>
Merenguetart met citroen	

