

# Caffè Toscanini

## STUZZICHINI

voor bij het aperitief  
*to go with the aperitive*

- |   |   |
|---|---|
| <b>O</b> LIVE MARINATE  | 4 |
| gemarineerde gemengde olijven<br><i>marinated mixed olives</i>  |   |
| <b>O</b> LIVE ASCOLANE  | 6 |
| gefrituurde groene olijven gevuld met vlees<br><i>deep-fried green olives stuffed with meat</i>   |   |
| <b>P</b> ECORINO CON MIELE AL TARTUFO   | 5 |
| schapenkaas met truffelhoning<br><i>sheep's cheese served with truffle honey</i>  |   |
| <b>S</b> ALAME FINOCCHIONA  | 6 |
| Toscaanse venkel salami<br><i>Tuscan fennel salami</i>  |   |
| <b>B</b> RUSCHETTA ALLA PIZZAIOLA   | 6 |
| twee stukjes geroosterd brood met pikante tomatensaus, mozzarella en oregano<br><i>two pieces of bruschetta with spicy tomato sauce, mozzarella and origano</i> |   |
| <b>P</b> ROSCIUTTO DI OSVALDO   | 9 |
| ambachtelijke rauwe ham van Osvaldo (Friuli)<br><i>artiginal cured ham by Osvaldo (Friuli)</i>  |   |
| <b>C</b> ROCCHETTE DI BACCALA E PATATE  | 6 |
| kroketjes van huisgezouten kabeljauw en aardappel met knoflookmayonaise<br><i>salted cod and potato croquettes with garlic mayonaise</i>                        |   |

## Menù cucina

dagelijks wisselend 6-gangen menu € 49,00  
*daily changing 6-course menu € 49,00*

# ANTIPASTI

<b>ANTIPASTO MISTO (da 2 persone)</b> gemengd voorgerecht (vanaf 2 personen), naar wens vegetarisch <i>a selection of appetizers (min. 2 pers), vegetarian on request</i>	16 p.p.
<b>ANTIPASTO DEL GIORNO</b> antipasto van de dag <i>antipasto of the day</i>	dagprijs
<b>INSALATA DI PUNTARELLE, RADICCHIO TARDIVO E AGRUMI</b> salade van cichorei, krulradicchio en citrusvruchten met ansjovisdressing <i>salad of winter chicory, radicchio and citrus fruits with anchovy dressing</i>	12
<b>CALAMARI RIPIENI IN UMIDO</b> inktvis gevuld met gamba's en bladgroente, geserveerd met garnalenbisque <i>squid filled with prawns and greens, served with a prawn bisque</i>	14
<b>QUAGLIA IN SAÔR</b> boerderijkwartel ingelegd met uien, rozijnen, pijnboompitten en witte wijnazijn <i>roast free range quail with onions, raisins, pine nuts and white wine vinegar</i>	13
<b>TAGLIERE DELLA CASA</b> plankje met huisgemaakte charcuterie en ingelegde groenten <i>board with home-made charcuterie and pickled vegetables</i>	14

Heeft u een allergie, zeg het ons!  
*If you have any allergies, please tell us!*

# PRIMI

U kunt per tafel maximaal 3 verschillende primi per gang bestellen  
Het is mogelijk 1 pasta of risotto over 2 borden te verdelen

*There is a maximum of 3 different primi per course  
If you like we can serve 1 pasta or risotto on two plates*

- ZUPPA DI PESCE CON PANE AGLIATO** 12  
vissoep met witvis en mosselen, geserveerd met een bruschetta  
*fish soup with white fish and mussels, served with a bruschetta*
- RISOTTO DEL GIORNO (MIN 35 MIN)** 16  
risotto van de dag  
*risotto of the day*
- PASTA DEL GIORNO** dagprijs  
pasta van de dag  
*pasta of the day*
- RAVIOLI DI CASTAGNE CON GUANCIALE CROCCANTE** 16  
ravioli gevuld met kastanje en ricotta, boter-rozemarijnsaus en krokant wangspek  
*ravioli filled with chestnuts and ricotta, butter-rosemary sauce and crispy bacon*
- SPAGHETTI ALLA CHITARRA NERI CON AGRETTI, RADICCHIO E BOTTARGA** 15  
verse zwarte pasta met monniksbaard, radicchio en bottarga  
*fresh black pasta with saltwort, radicchio and bottarga*
- LINGUINE CON COZZE, CIME DI RAPA E MOLLIKA FRITTA** 14  
pasta met mosselen, wilde broccoli en gebakken broodkruim  
*pasta with mussels, wild broccoli and fried breadcrumbs*
- TAGLIATELLE AL RAGU D'OCA** 15  
verse lintpasta met een saus van wilde gans en tomaat  
*fresh pasta with a sauce of wild goose and tomato*
- PASTA BIMBO** 8  
pasta met tomatensaus voor de kinderen  
*pasta with tomato sauce for the kids*

# SECONDI

## SFORMATINO DI ZUCCA CON CIME DI RAPE E FONDUTA 16

taartje van pompoen en mozzarella met wilde broccoli en fondue van fontina  
pumpkin and mozzarella flan with wild broccoli and fontina fondue

## PESCE DEL GIORNO dagprijs

vis van de dag  
*catch of the day*

## CARNE DEL GIORNO dagprijs

vlees van de dag  
*meat of the day*

## SALSICCIA E SPUNTATURE CON POLENTA E ERBETTE 21

huisgemaakte worst, spare-ribs gestoofd in tomatensaus, polenta met snijbiet  
*home-made sausages, spare-ribs stewed in tomato sauce, polenta with swiss chard*

## MIDOLLO, CERVELLO E LINGUA DI VITELLO 22

gegratineerd beenmerg, gefrituurde kalfshersens en gegrilde kalfstong  
*roast bone marrow, deep-fried veal brains and chargrilled veal tongue*

## ALLA BRACE van de houtskoolgrill / chargrilled

## BISTECCA DI MAIALE 19

scharrelvarkensnek met venkelzaad en zwarte peper, gegrilde radicchio  
*free range pork neck with fennel and black pepper, chargrilled radicchio*

## BISTECCA DI MANZO 22

gemarmerde runder ribeye (ca 200 gr) met rucola en citroen  
*marbled rib-eye (appr. 200 gr)*

## BISTECCA FIORENTINA (da 2 persone) per 100 gr 6

runder T-Bone (ca 900 gr, vanaf 2 personen) met 'groene saus'  
*T-bone steak (beef), (appr. 900 gr, min. 2 pers.) with 'green sauce'*

# Contorni

Wij serveren onze secondi zonder bijgerechten, deze kunt u bijbestellen.  
De portionering is voor 2 personen.

*Kindly note that the secondi are served without side dishes, these can be ordered separately. The portioning is for 2 people.*

- |  |   |
|--|---|
| <b>P</b> ATATE AL FORNO  | 3 |
| aardappeltjes met rozemarijn en knoflook uit de oven<br><i>roast potatoes with rosemary and garlic</i>   |   |
| <b>V</b> ERDURE DEL GIORNO   | 4 |
| groenten van de dag<br><i>vegetables of the day</i>  |   |
| <b>C</b> ONTORNO MISTO   | 4 |
| aardappeltjes met rozemarijn uit de oven en groenten van de dag<br><i>roast potatoes with rosemary and garlic and vegetables</i>                                     |   |
| <b>I</b> NSALATA MISTICANZA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO  | 6 |
| salade van rucola, witlof, radicchio en balsamico met flinters parmezaanse kaas<br><i>rucola, belgian endive, radicchio salad and balsamico with parmesan cheese</i> |   |

# DOLCI

## Le specialità

- G**ENOVESE CON GELATO AL MANDARINO E INSALATINA DI AGRUMI 7  
pasta frolla gevuld met patisseriecrème, met mandarijnroomijs en citrussalade  
*pastra frolla filled with pastry cream, served with tangerine ice cream and citrus salad*
- P**ERA COTTA AL VINO CON CREMA INGLESE E TORTA DI PISTACCHIO 7  
met saffraan gepocheerde peer, crème anglaise, pistachecake en pistachenootjes  
*saffron poached pear, served with custard, pistachio sponge and pistachios*
- T**ORTA DIABELLA 7  
chocolade genoise, witte chocolade-hazelnootmousse en zachte ganache vulling  
*chocolate genoise, white chocolate-hazelnut mousse with soft ganache filling*
- P**ASTICCINI SICILIANI 5  
3 verschillende Siciliaanse koekjes  
*3 different Sicilian cookies*

## I classici

- P**ANNA COTTA AL CARMELLO 7  
vanille-roompuddinkje met karamelsaus  
*vanilla cream pot with caramel sauce*
- G**ELATO FATTO IN CASA 2  
huisgemaakt room- of sorbetijs, per bol  
*home made ice cream or sorbet, per scoop*
- T**ORTA PARADISO 7  
Siciliaans taartje van cake met luchtige amandelpasta, met amandelroomijs  
*Sicilian cake with light almond paste, served with almond ice cream*
- T**ARTUFO 7  
ijstruffel, gerold door noten en karamel, met amaretto, slagroom en chocolade saus  
*ice cream truffle, rolled in ground praline, with amaretto, cream en chocolate sauce*
- P**ANFORTE 7  
traditionele kruidkoek uit Siena met noten, zuidvruchten, specerijen en honing  
*traditional cake from Siena with nuts, dried fruit, honey and spices*
- B**ISCOTTI DI PRATO CON VINO DOLCE 8  
anijs- en chocoladekoekjes geserveerd met een glaasje dessertwijn  
*aniseed- and chocolate almond cookies served with a glass of dessert wine*



EI



GLUTEN



LUPINE



SELDERIJ



SESAMZAAD



SOJA



VIS



WEEKDIEREN



ZWAVELDIOXIDE



MELK



MOSTERD



NOTEN



PINDA'S



SCHAALDIEREN



PINDA'S



SCHAALDIEREN



SELDERIJ



SESAMZAAD



SOJA



VIS



WEEKDIEREN



ZWAVELDIOXIDE



EI



GLUTEN



LUPINE



MELK



MOSTERD



NOTEN