

OSTERIA PER BACCO

ricerca del gusto antico

À la carte
of

Degustatie menù 59 euro: amuse-bouche, antipasto, primo, secondo, dolce
Aangepaste wijnen: 29 euro

APERITIVO

Plankje met fijne Italiaanse vleeswaren uit Verona met mostaard	21	Antipasto Misto: Kazen, charcuterie en sott'oli	26
Sott'oli: Asperges, artisjok, zongedroogde tomaat op olie	8	Olive Potje olijven	6
Boordje Italiaanse kazen	15	Taralli Brood koekjes uit Puglia	6

ANTIPASTI

Sauté van bouchot mosseltjes met kerstomaatjes en look bruschetta	18
WIJN: Calaiancu Grillo en Cataratto Sicilia	7
Scamorza, coeur de boeuf, zoete kleine paprika gebakken in olijfolie, schiacciarella (huisgemaakte speltcracker)	18
WIJN: Lamoresca Rosato Frappato, Nero d' avola en Moscato Sicilia	9

PRIMI

Mafaladine, creme van zwarte truffel, parmigiano 36 maand, rozemarijn	21
WIJN: Verdicchio di Gino Verdicchio Marche	7
Mezzi Paccheri met gerookte spek uit Alto Adige, kerstomaat, pecorino	21
WIJN: Terraviva Rosso Montepulciano Abruzzo	6,5
Spaghetti vongole, bottarga van tonijn uit Sicilië, kervel, geraspte citroenschil uit Amalfi	25
WIJN: Caliptra Trebbiano Marche	7

SECONDI

Courgettes uit de oven gevuld met andijvie, taggiasche olijven, mozzarella di bufala en kerstomaatjes	26
WIJN: L' aura Chardonnay en Nosiola Trentino	10
Filet van dorade met aardappelkorst, puttanesca sausje en rucola	30
WIJN: Lamoresca Bianco Vermentino Sicilia	9

DOLCI

Tiramisù	8
Semifreddo van chocolade met framboos en merengue	8
Citroen sorbet met witte meloen en verbena	8
Piatto di formaggi met uiencompote en fruit (Bij menù Suppl + 5 euro)	12
DESSERTWIJN:	
- Ambra Passito Sauvignon blanc Puglia	8
- Marsala Dolce of Secco Grillo, Cataratto, Inzolia Sicilia	6
- Prosecco De Stefani Glera Veneto	7
SUGGESTIEWIJN BIJ KAAS:	
-Le Mole Malvasia Emilia Romagna	10