

# OSTERIA PER BACCO

ricerca del gusto antico

à la carte

of

**Degustatie Menu** 63 euro: amuse-bouche, antipasto, primo, secondo, dessert

Aangepaste wijnen: 29 euro

## APERITIVO

Plankje met fijne Italiaanse vleeswaren uit Verona met fruit mostaard	22	Antipasto Misto: Vleeswaren, Kazen en Sott' oli	27
Sott' oli Asperges, artisjok, zongedroogde tomaat op olie	9	Olijven	6
Bordje Italiaanse kazen	15	Taralli Broodkoekjes uit Puglia	6

## ANTIPASTI

Gnudi (Toscaanse, naakte ravioli) van ricotta en spinazie, tomaat, erwtjes, Parmigiano 36 mesi, krokante salie	19
<b>WIJN: Terraviva bianco   Trebbiano   Abruzzo</b>	7
Infavata, groene gegrilde brioche, verse en gekookte tuinbonen, Pecorino Sardo, gerookte speck uit Alto Adige	19
<b>WIJN: Nerocapitano   Frappato   Sicilia</b>	8,5

## PRIMI

Verse gnocchi al nero, zeeëgel, inktvis en gele kerstomaat	24
<b>WIJN: Friulano   Friulano   Friuli</b>	8
Caserecce, konijnenragoût, pancetta, Parmigiano, olijven uit de oven	24
<b>WIJN: Di Gino bianco   Verdicchio   Marche</b>	7,5
Spaghettoni, groene asperges, bladpeterselie, citroen, ricotta salata	24
<b>WIJN: Caliptra   Trebbiano   Marche</b>	7,5

## SECONDI

Turbante van aubergine, caponata, mozzarella di bufala, basilicum	26
<b>WIJN: Lamoresca bianco   Vermentino   Sicilia</b>	9
Vis-ossobuco (kongeraal) alla Marinara, tomaat, lente-ui olie, pijnboompitten	30
<b>WIJN: l'Aura   Chardonnay/Nosiola   Trentino</b>	9,5

## DOLCI

Tiramisu	9
Babà Napoletano, rum, pistache crème	9
Sorbetto van rabarber, aardbeitjes in vlierbloesem	9
<b>WIJN: Passito Bianco   Sauvignon blanc   Puglia</b>	8
<b>WIJN: Marsala Dolce   Grillo, Cataratto, Inzolia   Sicilia</b>	8
Piatto di Formaggi met uiencompote Bij menu Suppl + 5 euro	15
<b>WIJN: Le Mole   Malvasia   Emilia-Romagna</b>	10
<b>WIJN: Marsala Secco   Grillo, Cataratto, Inzolia   Sicilia</b>	8

\*Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij de persoon die u bedient\*