

T

ANTIPASTI

Capesante scottate nel burro di bufala su un letto di pure di fave, pancetta tostata e caviale di balsamico

Sint-jakobsschelpen in buffelboter op een crème van tuinbonen, geroosterde krokante pancetta en kaviaar van balsamicoazijn

€18,-

Polpo stufato è scottato alla brace con stracciatella e melograno

gestoofde en graden octopus op de houtskoolgrill met stracciatella en granaatappelpitjes

€18,-

Carpaccio di mare con tonno, polpo e pesce spada

zee carpaccio met tonijn, octopus en zwaardvis

€18,-

Carpaccio di carne

carpaccio van 'dry aged' vlees (40 dagen)

€18,-

Antipasto misto La Tarantella

een mix van verschillende voorgerechten

€18,50 p.p.

Melanzana ripiena con pane raffermo, scamorza, zucchini, parmigiano e salsa al pomodoro, cotto al forno a legna

gevulde aubergine met oud brood, scamorza (gerookte kaas) courgette en parmezaan met tomatensaus uit de steenoven

€15,50

Burrata Pugliese e pachino confettato

Burrata uit Puglia met gekonfijte tomaatjes

€14,50

T

PRIMI

Risotto ai frutti di mare con prosecco

risotto met zeevruchten en prosecco

€19,-

Tagliolini alla spirulina con vongole e vino bianco

huisgemaakte tagliolini van spirulina algen

met vongole en witte wijn

€18,-

Ravioli fatti in casa al tartufo in burro di bufala e salvia flambato al cognac

huisgemaakte ravioli gevuld met truffel in een saus

van boter en geflambeerde salie met cognac

€20,-

Ravioli fatti in casa al prosciutto crudo e ricotta con vellutata di parmigiano e zafferano

Huisgemaakte ravioli gevuld met rauwe ham en ricotta

met een creme van parmezaan en saffraan

€18,-

T

SECONDI

Entrecote frollato (40 giorni) scottato alla brace

Aged entrecôte (40 dagen) gebraden op de houtskoolgrill geserveerd met een jam van tomaten en Mediterraanse olie

€35,-

Ossobuco alla Tarantina

Langzaam gegaarde kalfsschenkel uit de steenoven

in witte wijn, laurier, bleekselderij en wortel

€26,50

Astice gratinata sulla brace con salsa agli agrumi

Gegratineerde kreeft gebraden op de houtskoolgrill

met een saus van citrusvruchten

€27,-

Granchio Reale scottato alla brace con salsa di agrumi

King krab gebraden op de houtskoolgrill

met een saus van citrusvruchten

€30,-

Frittura di mare (calamari, gamberi, langustine, sarde, polpo e merluzzo)

Calamari, gamba's, langoustine, sardientjes, octopus en kabeljauw

€25,-

Seppia alla brace con gremolada di finocchio

Inktvis van de houtskoolgrill met een gremolade

(olijfolie, Citroensap citroen zest, peterselie, tijm en ui) met venkel

€23,-

T

SPECIALE

Bistecca alla Fiorentina frollata (min. 1.3 kg) cotta alla brace

Wet-Aged T-Bone van Chianina rund uit Florence gebraden op de houtskoolgrill geserveerd met een

jam van tomaten en Mediterraanse olie (min. 1.3 kg) 2-4 p.

€96,-

DOLCI

Soufflé al pistacchio con gelato alla vaniglia

Huisgemaakte soufflé van pistache met vanilleijs

€13,50

Huisgemaakte tiramisu met Borsh

€12,-

Huisgemaakte panna cotta

€10,-

Siciliaanse cannolo

€10,-

Sgroppino al limone

€9,50

Tagliere di formaggi

Kaasplankje

€14,-



La Tarantella

Laat ons altijd weten of u allergieën of specifieke dieetwensen hebt. Wij zullen samen met u overleggen wat de mogelijkheden zijn en tot een oplossing komen.