

LA TARANTELLA



Menu dello chef

Menù di tre portate (antipasto, primo, dolce)	48
<i>3 gangen verrassing menu van de chef (antipasto, primo, dessert)</i>	
Menù di tre portate (antipasto, secondo, dolce)	54
<i>3 gangen verrassing menu van de chef (antipasto, secondo, dessert)</i>	
Menù di quattro portate (antipasto, primo, secondo, dolce)	60
<i>4 gangen verrassing menu van de chef (antipasto, primo, secondo, dessert)</i>	

Antipasto

Burrata Pugliese, peperone, porro fritto e sbriciolato di olive	15
<i>Burrata uit Puglia, gepofte paprika, gefrituurde prei, kruimel van olijven</i>	
Carpaccio di pescato	19
<i>Carpaccio van vis</i>	
Tonno Vitellato con polvere di acciughe secche e maionese di bergamotto	19
<i>Kort gebakken tonijn geserveerd met poeder van gedroogde ansjovis, een jus van kalfsvlees en een bergamot mayonaise.</i>	
Vitello Tonnato	17
<i>Kalfsmuis in de sous vide gegaard, huisgemaakte mayonaise van kappertjes, ansjovis en tonijn</i>	
Tartara di manzo, con crema di zucca, capperi fritti e maionese di tartufo e yogurt con croccante di parmigiano	19
<i>Rundvlees tartaar met crème van gepofte pompoen, gefrituurde kappertjes en truffel en-yoghurtmayonaise en krokante parmezaan</i>	
Antipasto misto La Tarantella da 2	38
<i>Een mix van diverse kleine gerechten voor 2 personen</i>	

Primi

Gnocchi con pera candita e salsa di parmigiano	22
<i>Gnocchi met gestoofde peer en saus van parmezaan</i>	
Risotto del giorno	23
<i>Risotto van de dag</i>	
Ravioli al Tartufo in burro di bufala e salvia, flambato al cognac	24
<i>Ravioli gevuld met truffel en paddenstoelen in een saus van buffel-boter en salie geflambeerd met cognac</i>	
Orecchiette con Bracirole	24
<i>Orecchiette met Bracirole al sugo (opgerolde bavette met provolone kaas in een tomatensaus)</i>	
Linguine all'astice (ca. 400-500 g) da due	52
<i>Linguine met kreeft</i>	

Secondi

Melanzane imbottonata con pane raffermo, capperi, scamorza e salsa di pomodoro	
<i>Gevulde aubergine met oud brood, kappers, scamorza en tomatensaus</i>	24
Frittura di mare (calamari, gamberi, scampi, triglia e polipetti)	30
<i>Gefrituurde calamari, garnalen, langoustine, rode mul en baby octopus</i>	
Filetto di manzo con vellutata di sedano rapa con verdure di stagione con salsa di vino rosso e rosmarino	28
<i>Runderbiefstuk met crème van knolselderij, seizoensgroente en saus van rode wijn en rozemarijn</i>	
Guancia di vitello con jus di vino rosso e cacao, vellutata di patate e parmigiano e verdure in agrodolce	30
<i>Kalfswang, jus van rode wijn en cacao, crème van aardappel en parmezaan en groenten in zoetzuur.</i>	

LA TARANTELLA



Menu dello chef

Menù di tre portate (antipasto, primo, dolce)	48
<i>3 course surprise menu from the chef (antipasto, primo, dessert)</i>	
Menù di tre portate (antipasto, secondo, dolce)	54
<i>3 course surprise menu from the chef (antipasto, secondo, dessert)</i>	
Menù di quattro portate (antipasto, primo, secondo, dolce)	60
<i>4 course surprise menu from the chef (antipasto, primo, secondo, dessert)</i>	

Antipasto

Burrata Pugliese, peperone, porro fritto e sbriciolato di olive	15
<i>Burrata from Puglia, roasted peppers, fried leeks and a crumble of olives</i>	
Carpaccio di pescato	19
<i>Carpaccio of fish</i>	
Tonno Vitellato con polvere di acciughe secche e maionese di bergamotto	19
<i>Shortly baked tuna with a powder of dried anchovies, jus of veal and a mayonnaise of bergamot</i>	
Vitello Tonnato	17
<i>Thinly sliced veal cooked in the sous vide with a mayonnaise of capers, anchovies and tuna</i>	
Tartara di manzo, con crema di zucca, capperi fritti e maionese di tartufo e yogurt con croccante di parmigiano	19
<i>Beef tartare with a cream of roasted pumpkin, fried capers, truffle and yogurt mayonnaise and a parmesan crisp.</i>	
Antipasto misto La Tarantella da 2	38
<i>A mixture of small dishes for 2 people</i>	

Primi

Gnocchi con pera candita e salsa di parmigiano <i>Gnocchi with stewed pears and a sauce of parmesan cheese</i>	22
Risotto del giorno <i>Risotto of the day</i>	23
Ravioli al Tartufo in burro di bufala e salvia, flambato al cognac <i>Ravioli filled with truffle and mushrooms in a sauce of buffalo-butter and sage flambéed with cognac</i>	24
Orecchiette con Bracirole <i>Orecchiette with Bracirole al sugo (rolled bavette with provolone cheese in a tomato sauce)</i>	24
Linguine all'astice (ca. 400-500 g) da due <i>Linguine with lobster for 2</i>	52

Secondi

Melanzane imbottonata con pane raffermo, capperi, scamorza e salsa di pomodoro <i>Filled eggplant with old bread, capers, scamorza cheese and tomato sauce</i>	24
Frittura di mare (calamari, gamberi, scampi, triglia e polipetti) <i>Fried calamari, shrimps, langoustine, red mullet and baby squid</i>	30
Filetto di manzo con vellutata di sedano rapa con verdure di stagione con salsa di vino rosso e rosmarino <i>Beef steak with a cream of celeriac, seasonal vegetables and a sauce of red wine and rosemary</i>	28
Guancia di vitello con jus di vino rosso e cacao, vellutata di patate e parmigiano e verdure in agrodolce <i>Veal Cheeks, jus of red wine and cacao, cream of potatoes and parmesan and sweet and sour vegetables</i>	30