



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 bianco in burro di bufala e salvia, flambato al cognac	24
<i>Ravioli gevuld met witte truffel en ricotta in een saus van buffel-boter en salie geflambeerd met cognac</i>	
Pappardelle con salsiccia, semi di finocchio, fungo re, crema e parmigiano	24
<i>Pappardelle met huisgemaakte worst, venkelzaadjes, koningszwam, room en parmezaan</i>	
Linguine ai ricci di mare e pane fritto	26
<i>Linguine met zee-egels en gefrituurde broodkruimels</i>	
Linguine all'astice (ca. 400-500 g) da due	60
<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, triglia, sogliola e polipetti)	30
<i>Gefrituurde calamari, garnalen, , rode mul, witvis en baby octopus</i>	
Filetto di manzo con vellutata di patate e parmigiano con verdure di stagione con salsa di vino rosso e rosmarino	28
<i>Runderbiefstuk met crème van aardappel en parmezaan, seizoensgroente en saus van rode wijn en rozemarijn</i>	
Ossobuco con salsa di vino rosso, vellutata di patate e parmigiano	30
<i>Kalfsschenkel met saus van rode wijn, crème van aardappel en parmezaan</i>	



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	22
<i>Gnocchi with stewed pears and a sauce of parmesan cheese</i>	
Risotto del giorno	23
<i>Risotto of the day</i>	
Ravioli al Tartufo bianco in burro di bufala e salvia, flambato al cognac	24
<i>Ravioli filled with ricotta and white in a sauce of buffalo-butter and sage flambéed with cognac</i>	
Pappardelle con salsiccia, semi di finocchio, fungo re, crema e parmigiano	24
<i>Pappardelle with homemade sausage, fennel seeds, king mushrooms, cream and parmesan</i>	
Linguine ai ricci di mare e pane fritto	26
<i>Linguine with sea urchins and toasted bread crumbs</i>	
Linguine all'astice (ca. 400-500 g) da due	60
<i>Linguine with lobster for 2</i>	

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)	30
<i>Fried calamari, shrimps, langoustine, red mullet and baby squid</i>	
Filetto di manzo con vellutata di patate e parmigiano con verdure di stagione con salsa di vino rosso e rosmarino	28
<i>Beef steak with a cream of potatoes and parmesan, seasonal vegetables and a sauce of red wine and rosemary</i>	
Ossobuco con salsa di vino rosso, vellutata di patate e parmigiano	30
<i>Veal shank with red wine sauce, cream of potatoes and parmesan</i>	