



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, pappa al pomodoro, olive taggiasche, olio al basilico, pane carasau	15
<i>Burrata uit Puglia, crème van tomaat, taggiasche olijven, basilicum olie, pane carasau</i>	
Carpaccio di pesce spada	19
<i>Carpaccio van zwaardvis</i>	
Vitello Tonnato	17
<i>Kalfsmuis in de sous vide gegaard, huisgemaakte mayonaise van kappertjes, ansjovis en tonijn</i>	
Tartara di manzo, cono di pane carasau, crema di barbabietola, crema di parmigiano, crumble di pistacchi	19
<i>Rundvlees tartaar met een hoortje van pane carasau, crème van rode biet, crème van parmezaan, crumble van pistache</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 bospaddenstoelen in een saus van buffel-boter en salie geflambeerd met cognac</i>	
Linguine con ragù di scorfano, zeste di limone, olive taggiasche, capperi e pangrattato	24
<i>Linguine met ragu van roodbaars, limoenzest, taggiasche olijven, kappers en broodkruimels</i>	
Pappardelle con salsiccia, semi di finocchio, fungo re, crema e parmigiano	24
<i>Pappardelle met huisgemaakte worst, venkelzaadjes, koningszwam, room en parmezaan</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>	
Pesce del giorno	30
<i>Vis van de dag</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>	
Guancia di Vitello con vellutata di patate e parmigiano e patata viola con verdure agrodolce e salsa di vitello	30
<i>Kalfswang met crème van aardappel en parmezaan, zoetzure groente en jus van kalfsvlees</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, pappa al pomodoro, olive taggiasche, olio al basilico, pane carasau	15
<i>Burrata from Puglia, cream of tomato, taggiasche olives, basil oil, pane carasau</i>	
Carpaccio di pesce spada	19
<i>Carpaccio of swordfish</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, cono di pane carasau, crema di barbabietola, crema di parmigiano, crumble di pistacchi	19
<i>Beef tartar with a cone of pane carasau, cream of beetroots, cream of parmesan and a pistache crumble</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 mushrooms and white truffle in a sauce of buffalo-butter and sage flambéed with cognac</i>	
Linguine con ragù di scorfano, zeste di limone, olive taggiasche, capperi e pangrattato	24
<i>Linguine with ragu of redfish, lemon zest, taggiasche olives, capers and breadcrumbs</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>	

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>	
Pesce del giorno	30
<i>Fish of the day</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>	
Guancia di Vitello con vellutata di patate e parmigiano e patata viola con verdure agrodolce e salsa di vitello	30
<i>Veal cheeks with a veloute of potatoes and parmesan and purple potatoes with sweet and sour vegetables and jus of veal.</i>	