



Menu dello chef

Menù di tre portate (antipasto, primo, dolce)	53
<i>3 gangen verrassing menu van de chef (antipasto, primo, dessert)</i>	
Menù di tre portate (antipasto, secondo, dolce)	59
<i>3 gangen verrassing menu van de chef (antipasto, secondo, dessert)</i>	
Menù di quattro portate (antipasto, primo, secondo, dolce)	65
<i>4 gangen verrassing menu van de chef (antipasto, primo, secondo, dessert)</i>	

Antipasto

Burrata Pugliese, Pappa al pomodoro, piselli, caviale di aceto di balsamico	15
<i>Burrata uit Puglia, crème van tomaat, doperwten, kaviaar van balsamicoazijn</i>	
Carpaccio di Pesce Spada, crema alla ghiotta, ricotta e olive taggiasche	19
<i>Carpaccio van zwaardvis, crème van Ghiotta (tomaat, kappers, olijfolie en ui), ricotta en olive taggiasche</i>	
Cappello del prete brasato, fagioli cannellini, cavolo nero, pecorino a scaglie	19
<i>Gestoofde Cappello del prete (rundvlees stuk), cannellinibonen, cavolo nero, pecorino vlokken</i>	
Vitello Tonnato	17
<i>Kalfsmuis in de sous vide gegaard, huisgemaakte mayonaise van kappertjes, ansjovis en tonijn</i>	
Antipasto misto La Tarantella da 2	38
<i>Een mix van diverse kleine gerechten voor 2 personen</i>	

Primi

Risotto del giorno	24
<i>Risotto van de dag</i>	
Ravioli al Tartufo bianco e funghi in burro di bufala e salvia flambato al cognac	
<i>Ravioli gevuld met witte truffel en bospaddenstoelen in een saus van buffel-boter en salie geflambeerd met cognac</i>	24
Casarecce, ragù di salsiccia, cime di rapa, pane fritto e cacio ricotta	24
<i>Casarecce, ragu van worst, cime di rapa, gefrituurde broodkruimels en cacio ricotta</i>	
Cubettini con ceci, cozze e polvere di limone nero	24
<i>Cubettini met kikkererwten, mosselen en poeder van zwarte citroen</i>	
Linguine ai Ricci Di Mare, pomodoro confit e pane fritto	27
<i>Linguine met zee-egels, gekonfijte tomaatjes en gefrituurde broodkruimels</i>	

Secondi

Melanzana imbottonata con pane, scamorza, crema di parmigiano	24
<i>Gevulde aubergine met broodkruimels, scamorza, gekookt in een tomatensaus met crème van parmezaan</i>	
Pesce del giorno	30
<i>Vis van de dag</i>	
Frittura di mare	30
<i>Mix van gefrituurde visjes met zout en citroen</i>	
Filetto di manzo, con crema di patate e parmigiano, lardo di Colonnata e bimi saltati, demi glace di manzo	32
<i>Runderbiefstuk, crème van aardappel en parmezaan, lardo di Colonnata, bimi en een demi glace van rund</i>	
Faraona Porchettata con crema di mais, funghi saltati, riduzione di vino bianco e semi di sesamo	32
<i>Geroosterde parelhoen met crème van mais, gezouten paddenstoelen, jus van 5 kruiden en parelhoen en sesamzaadjes</i>	



Menu dello chef

Menù di tre portate (antipasto, primo, dolce)	53
<i>3 course surprise menu from the chef (antipasto, primo, dessert)</i>	
Menù di tre portate (antipasto, secondo, dolce)	59
<i>3 course surprise menu from the chef (antipasto, secondo, dessert)</i>	
Menù di quattro portate (antipasto, primo, secondo, dolce)	65
<i>4 course surprise menu from the chef (antipasto, primo, secondo, dessert)</i>	

Antipasto

Burrata Pugliese, Pappa al pomodoro, piselli, caviale di aceto di balsamico	
<i>Burrata from Puglia, cream of tomato, green peas, caviar of balsamic vinegar</i>	15
Carpaccio di Pesce Spada, crema alla ghiotta, ricotta e olive taggiasche	19
<i>Carpaccio of swordfish, cream of Ghiotta (tomato, capers, olive oil and onions), ricotta and taggiasche olives</i>	
Cappello del prete brasato, fagioli cannellini, cavolo nero, pecorino a scaglie	
<i>Steamed Cappello del prete (piece of beef), cannellini beans, cavolo nero, pecorino flakes</i>	19
Vitello Tonnato	17
<i>Thinly sliced veal meat with a sauce of mayo, tuna, capers and anchovies</i>	
Antipasto misto La Tarantella da 2	38
<i>A mix of different small dishes for 2 people</i>	

Primi

Risotto del giorno	24
<i>Risotto of the day</i>	
Ravioli al Tartufo bianco e funghi in burro di bufala e salvia flambato al cognac	
<i>Ravioli filled with mushrooms and white truffle in a sauce of buffalo-butter and sage flambéed with cognac</i>	24
Casarecce, ragù di salsiccia, cime di rapa, pane fritto e cacio ricotta	24
<i>Casarecce, sausage ragu, cime di rapa, fried breadcrumbs and cacio ricotta</i>	
Cubettini con ceci, cozze e polvere di limone nero	24
<i>Cubettini with chickpeas, mussels and powder of black lemon</i>	
Linguine ai Ricci Di Mare, pomodoro confit e pane fritto	27
<i>Linguine with sea-urchins, confit tomatoes and fried breadcrumbs</i>	

Secondi

Melanzana imbottonata con pane, scamorza, crema di parmigiano	24
<i>Filled eggplant with breadcrumbs, scamorza and cream of parmesan</i>	
Pesce del giorno	30
<i>Fish of the day</i>	
Frittura di mare	30
<i>Mixture of fried fish with salt and lemon</i>	
Filetto di manzo, con crema di patate e parmigiano, lardo di Colonnata e bimi saltati, demi glace di manzo	32
<i>Runderbiefstuk, cream of potato and parmesan, lardo di Colonnata, bimi, demi glace of beef</i>	
Faraona Porchettata con crema di mais, funghi saltati, riduzione di vino bianco e semi di sesamo	32
<i>Roasted Guinea Fowl, cream of corn, salted mushrooms, jus of 5 spices and Guinea Fowl and sesame seeds</i>	

Vini Rossi - Rode wijnen - Red Wines

Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzo 2023

100% Montepulciano

Fruity, with notes of black cherries and small red fruits

Glass €5,5

Bottle €26

Primitivo I.G.P., Puglia 2022

100% Primitivo

Spices and ripe red fruits, full bodied and balanced

Glass €6,5

Bottle €31

Negroamaro, Puglia 2020

100% Negroamaro

Rich fruity notes, with a soft and balanced flavor

Glass €6,5

Bottle €31

Avide, Sicily 2020 (biologic)

100% Nero d'Avola :Ruby red colored, light and fresh with smells of red fruits

Glass €7,5

Bottle €37

Appassimento I.G.P., Puglia 2022

100% Primitivo: Fruity (black cherries, plums, mulberry and blackberries, note of balsamic. A soft and warm red.

Bottle €42

Anima di Negroamaro D.O.P., Puglia 2018

100% Negroamaro: Intense red wine with tastes of rich red fruits and spices

Bottle €45

Sud del Sud I.G.P., Puglia 2018

35% Primitivo, 35% Negroamaro, 10% Cabernet Sauvignon, 10% petit verdot, 10% Shiraz
Aromatics of red fruits and spices, a rich and rounded flavor

Bottle €45

Zolla Susumaniello, Puglia 2020

100% Primitivo: Notes of vanilla, black pepper, persimmon and fruits. Rich and intense.

Bottle €49

Perimea - Sangiovese Rubicone, Sicily 2022 (biologic)

100% Sangiovese: fresh and elegant, with a powerful body, tannins and spices and red fruits

Bottle €55

Tenute Orestyadi - Il Rosso di Ludovico, Sicily 2020 (biologic)

90% Nero d'Avola 10% Cabernet Sauvignon: Bouquet of red fruits (plums, black cherries, blueberries) and spices of licorice, tobacco, pepper and cacao. Complex with a broad and enveloping structure

Bottle €65

Moros Salice Salentino Riserva D.O.P., Puglia 2015

95% Negroamaro, 5% Malvasia Nera: Complex and powerful flavor of ripened red fruit jam. Robust structure and an elegant bouquet.

Bottle €85

Vini Bianchi - Witte wijnen - White wines

Trebbiano d'Abruzzo, Abruzzo 2023

100% Trebbiano

Delicate, fresh and fruity

Glass €5,5

Bottle €26

Chardonnay, Puglia 2023

100% Chardonnay

Nuances of rich fruits, fresh and dry with a soft aftertaste

Glass €6,5

Bottle €31

Quattro Quarti, Sicily 2024 (biologic)

100% Grillo: citrus, fruits, peach and white flowers

Glass €8

Bottle €38

Greco di Tufo D.O.C.G., Campania 2022

100% Greco: Scent of fresh citrus fruits, spices and hazelnut

Bottle €49

Tenute Orestyadi Il Bianco Di Ludovico, Sicily 2020 (biologic)

90% Cattanaro, 10% Chardonnay: scent of jasmine flowers and white pulp fruits with a round and complex taste with a profound minerality

Bottle €65

Vini Rosati - Rosé wijnen - Rosé wines

I Muri Negroamaro Rosato I.G.P., Puglia 2024

100% Negroamaro

Red berries and cherries with a hint of florals

Glass €6,5

Bottle €31

Terrazza dell'Etna, Rose Etna Rosso, Sicily 2024

100% Nerello Mascalese: pink apple and peach with light balsamic hints

Bottle €55

Prosecco - Bubbels - Sparkling wines

Savian Prosecco Spumante extra dry (biologic), Venice

100% Glera

Green apple, pear and meadow flowers

Glass €7

Bottle €34

MADAME TITì, Rubicone Bianco I.G.T., Brut Spumante, Romagna (natuurwijn), 12%

85% bombino bianco & 15% mix of Grechetto Gentile 5%, Albana 3% and Trebbiano della Fiamma 7%

Delicate with tastes of citrus, fig and a bit of honey

Bottle €50