# STAPPATO

## **MENU DECEMBER 2024**

#### **APPETIZERS:**

Bruschetta, tomaat en basilicum*	<b>7</b> ,50
Bruschetta, van de chef	<b>7</b> ,50
Focaccia, met pesto en kruidenboter	<b>7</b> ,50
Carne mista, Italiaanse vleeswaren	10,00
Formaggio misti, Italiaanse kazen	10.00
Misto, formaggio e carne, mix van vleeswaren en kazen	15,00
Scampi, uit de oven	<b>9</b> ,50
Polpette al pomodoro, gehaktballetjes in tomatensaus	<b>9</b> , <sup>50</sup>

2 gangen 34,- | 3 gangen 40,-Vlees of vis? + 5,-

#### PRIMI:

Vitello Tonnato, kalfsmuis en tonijnmayonaise	14,00
Carpaccio, truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas	14,00
Buratta e pomodori*, cherry tomaten, burrata en Aceto balsamico	14,00
Met Prosciutto di Parma	+ <b>2</b> , <sup>50</sup>
Coquille, Crumble van Prosciutto di Parma en boter-saliesaus	+14,00

### SECONDI:

Tagliatelle Al Ragù, traditionele Bolognese	21,00
Tagliatelle Al Scampi, met kreeftensaus	<b>22</b> ,50
Tagliatelle Al Pesto*, met buratta	<b>22</b> , <sup>50</sup>
Parmigiana di melanzane*	21,00
Varkenshaas, gevuld met pesto en mozzarella	<b>27</b> ,00
Zeewolf, omwikkeld met Prosciutto di Parma	<b>27</b> ,00

#### DOLCI:

Affogato, vanille-ijs en espresso	_
Daarbij Grappa of Amaretto	_
Duo van Cannoli, heerlijk krokant Siciliaans!	_
Panna Cotta, seizoensfruit	_
Tiramisù, Amaretto, koffie en chocolade	_
Sgroppino, citroensorbet met Prosecco	
Torta Caprese, chocolade taart met vanille ijs en slagroom	_

VRAAG NAAR ONZE DRANKEN- EN WIJNKAART!





Heeft u een allergie? Meld het ons! \* Vegetarisch of vegetarisch te maken op aanvraag

