

MENÙ DELL'OZIO

CUCINA ITALIANA | ITALIAANSE KEUKEN | ITALIAN CUISINE

ANTIPASTI | VOORGERECHTEN | STARTERS

Degustazione salumi con verdure in vasetto fatte in casa (per 2 pers.) € 23,00

Een selectie van onze vleeswaren geserveerd met groenten ingemaakt in olijfolie (voor 2 personen)

A selection of our finest cold cuts served with vegetables preserved in olive oil (for 2 people)

Prosciutto crudo di Parma €14,00

Parmaham

Parmaham

Speck con ricotta salata e rucola €13,00

Tiroler Speck met Ricotta en Rucola

Tyrolean Speck with Ricotta and rocket salad

Rosa salata di verdure € 10,00

Hartige roos van groenten

Vegetable rose

Caprese con Pomodori Cuore di Bue e Mozzarella € 13,00

Caprese van Cuore di Bue tomaat en Mozzarella

Caprese of Cuore di Bue tomatoes and Mozzarella cheese

Tacchinella arrostita con maionese al prezzemolo finocchi croccanti e noci € 13,00

Gebraden kalkoen met een mayonaise van peterselie geserveerd met venkel en walnoten

Roasted turkey with a mayonnaise of parsley served with fennel and walnuts

Polpo con pomodorini erba cipollina e pure' di patate € 14,00

Octopus met cherrytomaatjes en bieslook op een aardappelpuree

Octopus with cherry tomatoes and chives on a potato cream

Saute di Cozze € 14,00

Mosselen bereid in witte wijn, cherry tomaten en peterselie

Mussels cooked in white wine, parsley and tomatoes



PASTA | PASTA | PASTA

Casoncelli Casoncelli is een traditionele snoepvormige ravioli uit Lombardije

Casoncelli is traditional candy shaped ravioli from Lombardy

Casoncelli di magro con erbette

€ 14,00

Casoncelli gevuld met rucola, brood en Parmezaanse kaas in een boter-saliesaus

Casoncelli stuffed with rocket salad with a butter-sage sauce

Casoncelli di carne

€ 14,00

Casoncelli gevuld met een mix van rund-, kalfs en varkensvlees in een boter-saliesaus

Casoncelli stuffed with a mix of beef, veal and pork with a butter-sage sauce

Casoncelli di Bagoss con crema di porri e patate

€ 14,00

Casoncelli gevuld met Bagoss kaas op een creme van prei en aardappel

Casoncelli stuffed with Bagoss cheese on a cream of leak and potato

Casoncelli al nero di seppia con ripieno di mare e Gamberoni

€ 15,00

Zwarte casoncelli van inktvisinkt gevuld met zeevruchten geserveerd met Gamba's

Squid ink casoncelli stuffed with seafood served with Prawns

Gnocchi Rosa con crema di Gorgonzola su letto di spinaci

€ 14,00

Roze Gnocchi met een crème van Taleggio op een groen bedje

Pink Gnocchi with a cream of Taleggio on a green bed

Lasagne Bolognese

€ 14,00

Lasagna Bolognese

Lasagne Bolognese

Risotto del giorno

€ 15,00

Risotto van de dag

Risotto of the day

Pappardelle al salmi di cinghiale

€ 14,00

Papardelle met een saus van wild zwijn

Papardelle with a sauce of wild boar

Tagliolini Verdi con pomodorini, ricotta e basilico

€ 14,00

Groene Tagliolini met cherry tomaatjes, ricotta en basilicum

Green Tagliolini with cherry tomatoes, ricotta and basil



SECONDI PIATTI | HOOFDGERECHTEN | SECOND COURSE

Tagliata di Manzo con patate al forno

€ 18,00

Gegrild rundvlees, in plakjes gesneden, met gebakken aardappel

Grilled slices of beef served with baked potatoes

Pesce del giorno

€ 21,00

Vis van de dag

Fish of the day

INSALATA | SALADE | SALAD

Rucola, scaglie di Parmagiano e riduzione al balsamico

€ 7,00

Rucola salade met Parmezaanse kaas, Balsamico

Rocket salad with Parmesan cheese, Balsamic

Insalata di finocchi con arance, olive taggiasche e pepe rosa

€ 7,00

Venkel Salade met sinaasappel, olijven en roze peper

Fennel salad with orange, olives and pink pepper

Insalata mista

€ 6,50

Gemengde Salade

Mixed Salad

Tutti i nostri piatti contengono uno o più allergeni, come glutine, uova, lattosio, crostacei e noci. Se siete allergici o sensibili ad uno o più di questi ingredienti, avvisate subito il nostro personale. — Al onze gerechten bevatten een of meer allergenen, zoals tarwe, eieren, melk, schaal- en schelpdieren en noten. Bent u allergisch of overgevoelig voor één of meer van deze ingrediënten, geef het aub direct door aan ons personeel. — All our dishes contain one or more allergens, such as gluten, eggs, lactose, shellfish and nuts. Are you allergic or hypersensitive to any of these ingredients, please report it directly to our staff.

WIFI: l'Ozio — WELCOME2015


l'Ozio

MENÙ DEGUSTAZIONE CARNE | PROEVERIJ MENU VLEES | TASTING MENU MEAT

Elk seizoen stelt onze chef een Menù Degustazione samen. Een 3-gangen proeverijmenu waarbij u alle gerechtjes op het menu krijgt in kleinere porties.

For every season our chef creates a Menù Degustazione. It is a 3-course tasting menu where you get everything of the menu in small portions.

Misto di salumi con Giardiniera

Een selectie van onze Italiaanse vleeswaren met met groenten ingemaakt in olijfolie

A selection of our finest cold cuts with vegetables preserved in olive oil

Risotto del giorno

Risotto van de dag

Risotto of the day

&

Casoncelli di magro con erbette

Casoncelli gevuld met rucola en spinazie

Casoncelli stuffed with rocket salad and spinach

&

Casoncello di carne

Casoncelli gevuld met een mix van rund-, kalfs en varkensvlees

Casoncelli stuffed with a mix of beef, veal and pork

Tagliata di Manzo

Gegrild rundvlees, in plakjes gesneden

Grilled slices of beef

€ 35,00 p.p., min. 2 pers.



MENU DOLCI L'OZIO

CUCINA ITALIANA | ITALIAANSE KEUKEN | ITALIAN CUISINE

DOLCI | DESSERT

TIRAMISU € 6,50

Tiramisu

PANNA COTTA € 6,50

Panna cotta met een bosvruchtensaus

Panna cotta with a sauce of forest fruit

CHEESECAKE € 6,50

Cheesecake

TORTA DI CIOCCOLATO € 6,50

Chocoladetaart

Chocolate cake

SGROPPINO € 6,50

Citroenijs, prosecco & wodka

Lemon ice cream, prosecco & wodka

VINO DOLCI | DESSERT WIJN | DESSERT WINE

Ramandolo € 40 *per glas € 7*

Morsi de Luce (0,5l) € 35 *per glas € 7*

Dindarello € 40 *per glas € 7*

Fratta € 110




l'Ozio