

# 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 con Bruschetta** €14,00

Parmaham met Bruschetta

*Parmaham with Bruschetta*

**Speck con ricotta salata e rucola** €13,00

Tiroler Speck met Ricotta en Rucola

*Tyrolean Speck with Ricotta and rocket salad*

**Zuppa di Zucca con crostini** € 10,00

Pompoensoep met croutons

*Pumpkin soup with croutons*

**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*

**Mortadella con maionese al limone e finocchi croccanti** € 13,00

Mortadella met een citroenmayonaisse en venkel

*Mortadella with a lemon mayonnaise and fennel*

**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 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 e noci**

€ 14,00

Roze Gnocchi met een crème van Gorgonzola en noten

*Pink Gnocchi with a cream of Gorgonzola and nuts*

### **Lasagne Bolognese**

€ 14,00

Lasagna Bolognese

*Lasagne Bolognese*

### **Risotto del giorno**

€ 15,00

Risotto van de dag

*Risotto of the day*

### **Tagliatelle con Porcini, burro e prezzemolo**

€ 15,00

Tagliatelle met Porcini paddestoelen, boter en peterselie

*Tagliatelle with Porcini mushroom, butter and parsley*

### **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**



## 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

