# MENÙ DELL'OZIO

# CUCINA ITALIANA | ITALIAANSE KEUKEN | ITALIAN CUISINE ANTIPASTI | VOORGERECHTEN | STARTERS

Degustazione salumi con verdurine 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	
Bresaola con rucola e grana	€ 13,00
Bresaola met rucola en grana kaas	
Bresaola with rocket salad and grana cheese	
Mortadella con maionese al limone e finocchi croccanti	€ 13,00
Mortadella met een citroenmayonaisse en venkel	
Mortadella with a lemon mayonnaise and fennel	
Melanzane alla parmigiana	€ 13,00
Aubergine, parmezaanse kaas en tomaat uit de oven	
Eggplant, parmesan cheese and tomatoes from the oven	
Polpo con pomodorini erba cipollina e patate	€ 14,00
Octopus met cherrytomaatjes, bieslook en aardappel	
Octopus with cherry tomatoes, chives and patatoes	



# 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-salies	saus
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 Gambero	oni € 15,00
Zwarte casoncelli van inktvisinkt gevuld met zeevruchten geserveerd met Gamba'	
Squid ink casoncelli stuffed with seafood served with Prawns	
Lasagne Verdure	€ 14,00
Lasagna van prei, courgette, aubergine, venkel en paprika met bechamel saus	
Lasagna with leek, zucchini, eggplant, fennel, peppers with a béchamel sauce	
Lasagne Bolognese	€ 14,00
Lasagna Bolognese	
Lasagna 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 paddenstoelen, boter en peterselie	
Tagliatelle with Porcini mushroom, butter and parsley	
Pappardelle Mare e Monti	€ 15,00
Pappardelle met worst en gamba's	
Pappardelle with sausage and prawns	
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	. 4
1	'Ozio
	UZ10

## 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: 1'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

R

## 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

l'Ozio

# MENU DOLCI L'OZIO

# CUCINA ITALIANA | ITALIAANSE KEUKEN | ITALIAN CUISINE

**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

**LIMONCELLO € 5,00** 

**CIOCCOLATO UMBRIACO € 4,00** 

# VINO DOLCI | DESSERT WIJN | DESSERT WINE

€ 40 Ramandolo per glas € 7 € 35 per glas € 7 Morsi de Luce (0,5l) Dindarello per glas € 7 €,40 Fratta € 110

