

ZEBRA

FOOD FUN FURNITURE



VOORGERECHTEN

PANE E BURRO Stokbroodjes met kruidenboter, zongedroogde tomaten tapenada, olijfolie en zeezout	6.5	PROSCIUTTO E MELONE Vier schijven zoete Cantaloupe meloen met Parmaham	9.5
BRUSCHETTA Vier geroosterde broodjes met verse tomaten, pesto peterselie en knoflook,	8.5	CARPACCIO Naar origineel recept van Giuseppe Cipriani, Chef van de mythische Harry's Bar in Venetië	11
VITELLO TONNATO Mooi rosé gebraden Kalfsfricandeau met een romige mayonaise saus van tonijn, kappertjes, ansjovis en rode ui	11	CICCHETTI Aperitivi plankje voor 1 persoons met een mooie selectie van typische Venetiaans hapjes	10

HOOFDGERECHTEN

PASTICCIO "NONNA ANGELICA" <i>LASAGNE VOLGENS HET EXACTE RECEPT VAN OMA</i> Gemaakt met een rijkelijk gevulde Ragù die urenlang heeft staan pruttelen. o.a. met San Marzano tomaten, rundvlees, veel verse groenten en een scheut mooie rode wijn. Romige Bechamel en Parmezaanse kaas maken de smaakexplosie compleet.	18	INSALATA BURRATA ✓ Maaltijdsalade met romige buffel burrata op een bed van salade met o.a. gegrilde cherry tomaten, mango en basilicum	18
PASTA POMODORO Met San Marzano tomatensaus, basilicum en Parmezaanse kaas	11 / 15	TAGLIATA DI MANZO Maaltijdsalade met lauwwarm gesneden runder diamanthaas, buffel mozzarella, rucola zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas	19
PASTA AL RAGÙ Met onze huisgemaakte ragù en Parmezaanse kaas	13 / 17	TAGLIATA DI SALMONE Maaltijdsalade met op de huid gebakken, gemarineerde zalm en verse seizoensgroenten	19
PASTA "ALFREDO" ✓ Met een romige saus van Parmezaanse kaas en gegrilde cherrytomaatjes	14 / 18	BISTECCA AI FUNGHI Malse runder diamanthaas met paddenstoelen roomsaus	23
PASTA FUNGHI ✓ Met paddenstoelen roomsaus en Parmezaanse kaas	15 / 19	BISTECCA ALLA GRIGLIA Malse gegrilde runder diamanthaas met kruidenboter	23
PASTA GORGONZOLA ✓ Met gorgonzola roomsaus en Parmezaanse kaas	15 / 19	POLLO ARROSTO Krokant gebraden piepkuiken (700 gr.) gevuld met rozemarijn, peterselie en citroen	21
PASTA FRUTTI DI MARE Met o.a. wilde Gamba's en mosselen in een saus van San Marzano tomaten, knoflook, peterselie en rode pepers	18 / 22	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Dunne lapjes kalfsvlees met Parmaham, salie en San Marzano tomatensaus	22
<ul style="list-style-type: none">• Geserveerd met salade en brood		SCALOPPINE ALLA GORGONZOLA Dunne lapjes kalfsvlees met gorgonzola roomsaus	22

DESSERTS

TIRAMISÙ De specialiteit van onze Chef	7	GAMBERONI AL VINO Grote ongepelde wilde Gamba's (7) met knoflook, verse pepers en peterselie afgeblust met witte wijn en schijfjes citroen	24
SCROPPINO DI VENETO Frisse spoon van citroenijs met prosecco en vodka	7	FONDUTA DI FORMAGGIO Fluweel zachte kaasfondue geserveerd met gegrilde groenten en brood. Keuze uit: Naturel, Gorgonzola, Parmezan, Taleggio	18
COUPE AARDBEIEN IJS met verse aardbeien, slagroom en aardbeiensaus	7.5	<ul style="list-style-type: none">• Vlees en Vis gerechten worden geserveerd met salade, gegrilde groenten en frites	
COUPE NOTEN IJS met gekaramelliseerde noten, slagroom en chocoladesaus	7.5		
COUPE DELLE ALPI IJS met advocaat, chocoladesaus en slagroom	7.5		
COUPE AZZURRO IJS met Blue Curaçao, soda en slagroom	7.5		

ANCORA DI PIÙ

- => "PIATTO DI GIORNO" WISSELENDE DAGSCHOTELS
- => "APERITIVO DEL VENERDI" VRIJDAGMIDDAG BORRELEN IN ITALIAANSE STIJL
- => "A TAVOLA" ARRANGEMENTEN VOOR GROEPEN VANAF 6 PERSONEN
- => "FESTA" VIER JE FEESTJE BIJ ZEBRA