

ZEBRA

FOOD FUN FURNITURE



SPECIALITÀ

PASTICCIO "FIORIN" | 18.5

LASAGNE BOLOGNESE VOLGENS ONS FAMILIE RECEPT

Deze Lasagne Bolognese maken we volgens origineel Familierecept. Het geheim is de Ragù die urenlang staat te pruttelen. Gemaakt van rundvlees, veel verse groenten, zoete tomaten en een flinke scheut rode wijn. Liefde, Romige Béchamel en Parmezaanse kaas maken deze "Smaakexplosie" compleet.

"A TAVOLA!" | 39.50

SHARED DINING ITALIAN STYLE

De zon gaat bijna onder, de tafel is gedekt. Mama heeft de hele dag in de keuken gestaan en heeft prachtige Italiaanse gerechten bereid.

"A Tavola!" (Aan Tafel!) roept ze vanuit de keuken, Familie en vrienden schuiven aan,

Het feest kan beginnen!

Samen delen en genieten van rijkelijk gevulde schalen met verschillende

Voor-, Tussen-, Hoofd- en Nagerechten
Doe zoals de Italianen, neem je tijd en geniet

VANAF 6 PERSONEN ALLEEN OP RESERVERING

ANTIPASTI

PANE E BURRO | 7

Vers gebakken brood - Kruidenboter
Zongedroogde Tomatentapenade - Olijfolie - Zeezout

VITELLO TONNATO | 11

Dun gesneden kalfsvlees - Tonijnmayonaise

BRUSCHETTA | 9.5

Geroosterde broodjes - Tomaat - Pesto - Rucola - Knoflook

PROSCIUTTO & MELONE & MANGO | 10

Spiesjes met Italiaanse Ham - Meloen - Mango - Mozzarella

CARPACCIO | 11

Rauwe Ossenhaas - Rucola - Pijnboompitten
Parmezaanse kaas - Sweety Pepper Drops

PASTA

POMODORO | 14.5

Tomatensaus - Basilicum - Parmezaanse kaas

PASTA "ALFREDO" | 16.5

Romige saus van Parmezaanse kaas - Gegrilde tomaatjes

FUNGHI E TARTUFO | 17

Paddenstoelen - Truffel - Room - Parmezaanse kaas

SALMONE E PESTO | 18

Gerookte zalm - Courgette - Pesto Room - Parmezaanse kaas

AL RAGÙ | 17

Bolognesesaus - Parmezaanse kaas

SCAMPI AGLIO E OLIO | 18.5

Gamba's - Knoflook - Peterselie - Rode Peppers - Citroen

INSALATA

INSALATA DI BURRATA | 18.5

Salade met Buffel Burrata,
Gegrilde tomaatjes - Meloen - Mango - Basilicum

INSALATA DI MANZO | 18.5

Salade met lauw warm gesneden Runder diamanthaas
Zongedroogde tomaten - Buffel Mozzarella - Parmezaanse kaas

INSALATA DI PESCE | 18.5

Salade met diverse soorten vis
Gegrilde groenten - Gekookt ei - Ansjovis

SECONDO

SCALOPPINE ALLA GORGONZOLA | 22

Kalfsvlees (200 gr.) - Gorgonzola roomsaus

BISTECCA AI FUNGHI E TARTUFO | 23

Runder diamanthaas (200gr.) -
Paddenstoelen - Truffel - Peterselie - Room

PESCE BRANZINO | 22

Vers gebakken Zeebaars - Citroen - Peterselie

PIATTO DI GAMBERI | 23

Bord gepelde en ongepelde Garnalen
Citroen - Peterselie - Peppers - Knoflook

CARCIOFO | 17.5

Artisjok, het ultieme Superfood!
Vinaigrette - Hard gekookte eitjes

Onze producten zijn (dag)vers en worden op het moment voor U klaargemaakt, Hierdoor kan de bereidingstijd langer duren. Reserveren wordt gewaardeerd zodat we ons kunnen voorbereiden op uw komst. Speciale dieetwensen horen we graag ruim van tevoren.