

## ANTIPASTI – STARTERS, APPETISERS

<b>ANTIPASTO POMOROSSO</b>	<b>€ 10,50</b>
Diverse warme en koude Zuid-Italiaanse traditionele voorgerechten, zoals olijven, bruschetta's, aubergine's parmigiana, ham, kaas en andere meer.	
<b>GRANDE ANTIPASTO POMOROSSO</b>	<b>€ 18,50</b>
"Antipasto Pomorosso" for twee personen	
<b>CARPACCIO VEGETARIANO</b>	<b>€ 8,50</b>
Rosted pompoen geserveerd met rucola salade, stukjes Parmigiano Reggiano kaas en glazuur van Balsamico Winegar	
<b>SFORMATINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	<b>€ 8,50</b>
Aubergine is parmigiana vlaai gemaakt van aubergines, tomatensaus, mozzarella en basilicum	
<b>CARPACCIO DI BRESAOLA</b>	<b>€ 9,50</b>
Carpaccio van Bresaola (Noord-Italiaanse verse runden vlees) geserveerd met rucola salade, pesto dressing, citroensap en pijnboompitten	
<b>BRUSCHETTA POMOROSSO</b>	<b>€ 5,50</b>
Verse tomaten geserveerd op geroosterd brood samen met de knoflook, rucola salade en olijfolie	
<b>VITELLO TONNATO</b>	<b>€ 8,50</b>
Plakjes kalfsvlees Servet met een saus van tonijn, mayonaise, kappertjes en ansjovis	

## ZUPPE - SOEPEN

<b>ZUPPA DI ZUCCA</b>	<b>€ 6,00</b>
Poumpoum soep op smaak gebracht met tijm en pijnboompitten	
<b>ZUPPA DI POMODORO</b>	<b>€ 5,50</b>
Tomaten Soep ontmoette vers kamer geserveerd op geroosterd brood op Smaak gebracht voldaan Knoflook en olijvoil.	

## PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

<b>TAGLIATELLE POMOROSSO</b> Zelfgemaakte pluizen pasta geserveerd met een saus gemaakt met kerstomaatjes, aubergines, uien en basilicum	<b>€ 10,50</b>
<b>LASAGNA POMOROSSO</b> Lasagna vlaai geserveerd met tomatoes'ragu en besciamel.	<b>€ 11,50</b>
<b>TAGLIATELLE DELLO CHEF</b> Zelfgemaakte pluizen pasta geserveerd met een saus van pompoenen, mosselen en pecorino romano (typisch Romeinse kaas)	<b>€ 11,50</b>
<b>GNOCCHI TALEGGIO E NOCI</b> Zelf maakte gnocchi (gekookte kleine massa van de aardappel deeg) geserveerd met een saus van taleggio kaas (Noord-Italiaanse jonge kaas) en noten.	<b>€ 11,00</b>
<b>RAVIOLI TARTUFATI</b> Zelfgemaakte pasta gevuld met truffel en ricotta (Italiaanse zachte kaas) geserveerd met tomaten saus en rucola salade	<b>€13,50</b>
<b>RAVIOLI DI RICOTTA GRATINATI</b> Zelfgemaakte pasta gevuld met spinazie en ricotta (Italiaanse zachte kaas), bereid met besciamel saus en gebakken in de oven met een top van broodkruimels en stukjes Parmigiano Reggiano kaas	<b>€ 12,50</b>

### SECONDI PIATTI CARNE – SECOND COURSES OF MEAT

<b>TAGLIATA ALLA POMOROSSO</b>	<b>€ 18,50</b>
Plakjes ossenhaas gegrild en geserveerd op lava stenen. Geserveerd met cherry tomaatjes, rucola sla, stukjes Parmigiano Reggiano kaas en een glazuur van Balsamico Winegar	
<b>TAGLIATA DI MANZO TARTUFATO</b>	<b>€ 21,00</b>
Plakjes ossenhaas gegrild en geserveerd op lava stenen. Geserveerd met spinazie, stukjes Parmigiano Reggiano kaas en truffelolie	
<b>VITELLO DELLO CHEF</b>	<b>€ 16,00</b>
Plakjes kalfsvlees bereid met een saus van Taleggio kaas (Noord-Italiaanse zachte kaas) en tijm en geserveerd met spinazie en polenta (gemaakt van gekookte maïsmeel)	
<b>AGNELLO ALLA SCOTTADITO</b>	<b>€ 19,00</b>
Gegrilde lam's koteletten marinade in olijvoil en peterselie.	

### SECONDI PIATTI PESCE – SEE FOODS SECOND COURSES

<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</b>	<b>€ 18,00</b>
Gegrilde grote garnalen, geserveerd met een dressing van rucola pesto en citroen	
<b>GAMBERONI POMOROSSO</b>	<b>€ 21,00</b>
Verse grote garnalen (garnalen) en mosselen gekookt met kerstomaatjes, knoflook en olie van olijvoil. Geserveerd op een beijce van spinazie	
<b>TONNO ALLA MEDITERRANEA</b>	<b>€ 19,00</b>
Gegrilde tonijn plakjes geserveerd met cherry tomaatjes, rucola salade en een dressing van rucola pesto en citroen	

### INSALATE - SALADS

<b>INSALATA POMOROSSO</b>	€ 7,50
Rucola sla, cherry tomaatjes en stukjes Parmigiano Reggiano	
<b>INSALATA CAPRESE</b>	€ 9,50
Buffels mozzarella plakjes geserveerd met verse tomaten, basilicum en olie van olijvoil	
<b>INSALATA CAPRINO, MIELE E NOCI</b>	€ 9,50
Verse Caprino (verse geitenkaas) geserveerd, samen met een salade gemaakt van verschillende soorten grunten (rucola, lollo rosso, lollo bianco, radicchio, enz.), pijnboompitten, noten en gekleed met honing en olie van olijven	
<b>INSALATA MISTA</b>	€ 4,50
Salade gemaakt met verschillenden sla en seizoen groenten	

### DOLCI - DESSERTS

<b>PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO</b>	€ 5,50
Gekookte room geserveerd met verse zachte bos fruit	
<b>CARPACCIO DI ANANAS AL MARASCHINO</b>	€ 5,50
Ananas plakjes geserveerd met een dressing van Maraschino likeur (heldere likeur op smaak gebracht met Marasca kersen) en vanille-ijs	
<b>TIRAMISÚ CLASSICO</b>	€ 5,00
Lange vingers (Italiaans: Savoiardi) gedompeld in cafe, gelaagd met een mengsel van slagroom eidooiers en mascarpone en op smaak gebracht met likeur en cacao	
<b>SGROPPINO</b>	€ 5,00
Drank gemaakt met sorbetto al limone (citroen ijs), wodka en prosecco wijn	

## PIZZE - PIZZAS

<b>PIZZA MARGHERITA</b>	<b>€ 9,00</b>
Tomaten, mozzarella, geraspte Parmigiano Reggiano kaas, basilicum en olijvoil	
<b>PIZZA POMOROSSO</b>	<b>€ 10,50</b>
Salame Napoli (Zuid-Italiaanse droge worst), geraspte oude caprino (oude geitenkaas), mozzarella, rucola salade en olijvoil	
<b>PIZZA BUFALA E POMODORINI</b>	<b>€ 12,00</b>
Buffels mozzarella, cherry tomaatjes, geraspte Parmigiano Reggiano, basilicum en olie van olijven	
<b>PIZZA PARMA BIANCA</b>	<b>€ 11,50</b>
Mozzarella, Parma ham, kerstomaatjes, stukjes Parmigiano Reggiano kaas en olijvoil	
<b>PIZZA SALSICCIA E FUNGHI</b>	<b>€ 10,50</b>
Italiaanse zelfgemaakte verse worst, schimmels trifolati (champignons gebakken met knoflook en peterselie), mozzarella en basilicum	

## **BEVANDE - DRINKS**

- Coca Cola	€ 2,50
- Coca Cola Light	€ 2,50
- Fanta	€ 2,50
- Sprite	€ 2,50
- Succo di mela (Apple juice)	€ 2,50
- Spremuta d'arancio (Orange juice)	€ 3,00
- Ferrarelle (Sparkling mineral water) - 0,33 cl.	€ 2,50
- Ferrarelle (Sparkling mineral water) - 1 liter	€ 4,00
- Natia (Natural mineral water) - 0,33 cl.	€ 2,50
- Natia (Natural mineral water) - 1 liter	€ 4,00
- Birra alla spina (Draught beer) - 0,33 cl.	€ 2,50
- Birra Peroni (Italian Beer) - 0,33 cl.	€ 3,50
- Crodino - 0,33 cl.	€ 2,50
- Campari Soda - 0,33 cl.	€ 2,50
- Caffè espresso	€ 2,00
- Caffè decaffeinato (decaffeinated coffee)	€ 2,30
- Cappuccino/Latte macchiato	€ 2,50
- Irish coffee	€ 4,00
- Italian coffee (Coffee with Amaretto)	€ 4,00

**LIQUORI, DISTILLATI E LONG DRINKS -**  
**(Liqueurs, distillates and long drinks)**

- Fits (Wite wine and Campari bitter liqueur)	€ 5,00
- Sprits (Prosecco wine and Aperol liqueur)	€ 5,00
- Amaretto	€ 4,00
- Grappa	€ 4,00
- Anice	€ 2,50
- Sambuca	€ 4,00
- Martini	€ 4,00
- Campari Bitter	€ 4,00
- Ramazzotti	€ 4,00
- Chivas Regal 12 years	€ 4,00
- Tia Maria	€ 4,00
- Brandy	€ 4,00
- Baileys	€ 4,00
- Vodka	€ 4,00
- Gin	€ 4,00
- Jameson	€ 4,00
- Jack Daniel's	€ 4,00
- Black Label	€ 4,00
- Oude Jenever	€ 4,00
- Jonge Jenever	€ 3,50