



la dolce vita

ITALIAN FINE FOOD



---

## ANTIPASTI VOORGERECHTEN STARTERS

---

<b>Cozze al pomodoro</b>	13
<i>Mosselen in pikante tomatensaus (seizoensgebonden)</i> <i>Mussels in spicy tomato sauce (seasonal)</i>	
<b>Carpaccio genovese</b>	15
<i>Dun gesneden ossenhaas met pesto van basilicum, Parmezaanse kaas en aceto balsamico</i> <i>Thin sliced filet of beef with basil, pesto, Parmesan cheese and balsamico vinegar</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	15
<i>Dun gesneden, gebraden kalfsfilet, geserveerd met tonijnsaus</i> <i>Thin sliced filet of veal, dressed with tuna creme</i>	
<b>Capesante alla griglia con crema di porro</b>	17
<i>Verse Sint-Jakobsschelpen van de grill in een preicrème</i> <i>Grilled sea scallops from the grill in cream of leek</i>	
<b>Scampi alla griglia</b>	19
<i>Gegrilde langoustines</i> <i>Grilled langoustines</i>	
<b>Crostini al fegato d'oca e tartufo</b>	19
<i>Op toast geserveerde gebakken ganzenlever met truffelsaus</i> <i>Baked foie gras on toast with truffle sauce</i>	
<b>Antipasto misto (minimo 2 persone)</b>	p.p. 26
<i>Variatie van vis en vlees (minimaal 2 personen)</i> <i>Variation of fish and meat (minimum 2 persons)</i>	

---

## PRIMI PIATTI TUSSENGERECHTEN PASTA DISHES

---

<b>Risotto agli scampi</b>	21
<i>Risotto met langoustines</i> <i>Risotto with langoustines</i>	
<b>Ravioli al nero di seppia ripieni di gamberi e zucchini</b>	17
<i>Ravioli van zwart deeg, gevuld met gamba's en courgette</i> <i>Ravioli of black dough, filled with prawns and zucchini</i>	
<b>Ravioli al tartufo</b>	15
<i>Huisgemaakte pastakussentjes (3 stuks) met truffelcrème</i> <i>Homemade pasta (3 pieces) with truffle cream</i>	
<b>Linguine allo scoglio</b>	26
<i>Linpasta met verschillende schaal- en schelpdieren en verse vis (voldoet ook als hoofdgerecht)</i> <i>Linguine with different crustaceans, shellfish and fresh fish (also satisfies as a main course)</i>	
<b>Linguine al Astice</b>	27
<i>Linpasta met halve kreeft</i> <i>Linguine with half lobster</i>	

---

## SECONDI HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

---

<b>Carré d'agnello al forno con polenta</b>	27
<i>Gebraden lamskroon (lamsrack) met polenta</i> <i>Roasted rack of lamb with polenta</i>	
<b>Filetto rossini</b>	35
<i>Ossenhaas met ganzenlever, rode portsaus en jeneverbessen</i> <i>Tenderloin with foie gras, red port sauce and juniper berries</i>	
<b>Filetto al parmigiano</b>	29
<i>Ossenhaas met Parmezaanse kaassaus en balsamico-azijnsaus, bedekt met carpaccio</i> <i>Tenderloin with Parmesan cheese sauce and balsamic vinegar sauce, covered with carpaccio</i>	
<b>Gamberoni Saltati</b>	29
<i>Gebakken wilde gamba's met spaanse peper en knoflook</i> <i>Baked wild gambas with chili pepper and garlic</i>	
<b>Cacciucco alla livornese</b>	29
<i>Rijk gevulde Italiaanse vissoep</i> <i>Rich-filled Italian fish soup</i>	
<b>Pesce del giorno</b>	
<i>Vis vangst van de dag (dagprijs)</i> <i>Fish catch of the day (daily rate)</i>	
<b>Sogliola</b>	39
<i>Gebakken zeetong (seizoensgebonden)</i> <i>Baked sole (seasonal)</i>	
<b>Golfo di Napoli</b>	45
<i>Diverse soorten gestoomde schaaldieren: o.a. kreeft, coquilles, gamba's, venusschelpen, mosselen</i> <i>Various types of steamed crustaceans: including lobster, scallops, king prawns, clams, mussels</i>	
<b>Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelen en groenten</b> <b>All main courses are served with potatoes and vegetables</b>	

---

## CONTORNI BIJGERECHTEN SIDE DISHES

---

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b>	11
<i>Spaghetti met knoflook en olijfolie</i> <i>Spaghetti with garlic and olive oil</i>	
<b>Verdure alla griglia</b>	11
<i>Gegrilde groenten</i> <i>Grilled vegetables</i>	

Kunt u zelf geen keuze maken? - Can't you make a choice?

Antipasti - Secondi - Dessert: 45

Antipasti - Primi Piatti - Secondi: 52

Antipasti - Primi Piatti - Secondi - Dessert: 59

---

## DOLCI E GELATI

### DESSERTS

---

<b>Sgroppino</b>	9
<i>Prosecco, wodka en citroen sorbetijs cocktail Lemon spoom with Prosecco and Vodka</i>	
<b>Tiramisú</b>	9
<i>Huisgemaakt dessert - Homemade dessert</i>	
<b>Tortino al limone e ricotta</b>	10
<i>Huisgemaakte citroen cheesecake Homemade lemon cheesecake</i>	
<b>Panna cotta ai frutti di bosco</b>	9
<i>Huisgemaakte pudding van gekookte vanilleroom met bosvruchten Homemade vanilla pudding with forest fruits</i>	
<b>Semifreddo allo zabaione</b>	9
<i>Huisgemaakte sabayonparfait Homemade sabayonparfait</i>	
<b>Dama Bianca</b>	9
<i>Romig vanille-ijs overgoten met warme chocoladesaus en slagroom Vanilla ice cream with warm chocolate and whipped cream</i>	
<b>Mousse al cioccolato</b>	9
<i>Huisgemaakte chocolade mousse Homemade chocolate mousse</i>	
<b>Formaggi misti</b>	14
<i>Verschillende italiaanse kaassoorten Selection of Italian cheeses</i>	
<b>Dessert La Dolce Vita (2 persone)</b>	26
<i>Een selectie van diverse huisgemaakte desserts (voor 2 personen) Selection of homemade desserts (serves 2 persons)</i>	

---

## CAFFÉ KOFFIE COFFEE

---

<b>Thee - Tea</b>	3, <sup>50</sup>
<b>Verse muntthee - Fresh mint tea</b>	4, <sup>50</sup>
<b>Espresso</b>	3, <sup>50</sup>
<b>Lungo</b>	3, <sup>50</sup>
<b>Cappuccino</b>	3, <sup>50</sup>
<b>Caffé Latte</b>	3, <sup>50</sup>
<b>Doppio Espresso</b>	4, <sup>50</sup>
<b>Irish Coffee</b>	8
<b>Caffé di Saronno</b>	8

---

## GRAPPE

### GRAPPA'S GRAPPAS

---

<b>Po' di Poli Morbida</b>	8
<b>Sarpa Oro di Poli</b>	8
<b>Nonino riserva</b>	8
<b>Merlot di nonino</b>	8
<b>Storica Nera</b>	8

---

## AMARI

### BITTERTJES BITTERS

---

<b>Amaro Averna</b>	8
<b>Amaro del Capo</b>	8
<b>Amaro Ramazzotti</b>	8
<b>Amaro Montenegro</b>	8

---

## LIQUORI

### LIKEUREN LIQUORS

---

<b>Limoncello</b>	5
<b>Averna amaro Siciliano</b>	8
<b>Sambuca Molinari</b>	8
<b>Amaretto di Saronno</b>	8
<b>Frangelico</b>	8
<b>Vecchia Romagna</b>	8

---

## WHISKY

### WHISKY'S WHISKEYS

---

<b>Jameson</b>	8
<b>Chivas Regal extra</b>	8
<b>Johnny Walker</b>	8
<b>Dalwhinnie</b>	12
<b>Glenfiddich</b>	12
<b>Macallan double cask</b>	16