



la dolce vita

ITALIAN FINE FOOD



ANTIPASTI VOORGERECHTEN STARTERS

Cozze al pomodoro	13
<i>Mosselen in pikante tomatensaus (seizoensgebonden)</i> <i>Mussels in spicy tomato sauce (seasonal)</i>	
Carpaccio genovese	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>	
Vitello tonnato	15
<i>Dun gesneden, gebraden kalfsfilet, geserveerd met tonijnsaus</i> <i>Thin sliced filet of veal, dressed with tuna creme</i>	
Capesante alla griglia con crema di porro	17
<i>Verse Sint-Jakobsschelpen van de grill in een preicrème</i> <i>Grilled sea scallops from the grill in cream of leek</i>	
Scampi alla griglia	19
<i>Gegrilde langoustines</i> <i>Grilled langoustines</i>	
Crostini al fegato d'oca e tartufo	19
<i>Op toast geserveerde gebakken ganzenlever met truffelsaus</i> <i>Baked foie gras on toast with truffle sauce</i>	
Antipasto misto (minimo 2 persone)	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

Risotto agli scampi	21
<i>Risotto met langoustines</i> <i>Risotto with langoustines</i>	
Ravioli al nero di seppia ripieni di gamberi e zucchini	17
<i>Ravioli van zwart deeg, gevuld met gamba's en courgette</i> <i>Ravioli of black dough, filled with prawns and zucchini</i>	
Ravioli al tartufo	15
<i>Huisgemaakte pastakussentjes (3 stuks) met truffelcrème</i> <i>Homemade pasta (3 pieces) with truffle cream</i>	
Linguine allo scoglio	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>	
Linguine al Astice	27
<i>Linpasta met halve kreeft</i> <i>Linguine with half lobster</i>	

SECONDI HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

Carré d'agnello al forno con polenta	27
<i>Gebraden lamskroon (lamsrack) met polenta</i> <i>Roasted rack of lamb with polenta</i>	
Filetto rossini	35
<i>Ossenhaas met ganzenlever, rode portsaus en jeneverbessen</i> <i>Tenderloin with foie gras, red port sauce and juniper berries</i>	
Filetto al parmigiano	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>	
Gamberoni Saltati	29
<i>Gebakken wilde gamba's met spaanse peper en knoflook</i> <i>Baked wild gambas with chili pepper and garlic</i>	
Cacciucco alla livornese	29
<i>Rijk gevulde Italiaanse vissoep</i> <i>Rich-filled Italian fish soup</i>	
Pesce del giorno	
<i>Vis vangst van de dag (dagprijs)</i> <i>Fish catch of the day (daily rate)</i>	
Sogliola	39
<i>Gebakken zeetong (seizoensgebonden)</i> <i>Baked sole (seasonal)</i>	
Golfo di Napoli	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>	
Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelen en groenten All main courses are served with potatoes and vegetables	

CONTORNI BIJGERECHTEN SIDE DISHES

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

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

CAFFÉ KOFFIE COFFEE

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

GRAPPE

GRAPPA'S GRAPPAS

Po' di Poli Morbida	8
Sarpa Oro di Poli	8
Nonino riserva	8
Merlot di nonino	8
Storica Nera	8

AMARI

BITTERTJES BITTERS

Amaro Averna	8
Amaro del Capo	8
Amaro Ramazzotti	8
Amaro Montenegro	8

LIQUORI

LIKEUREN LIQUORS

Limoncello	5
Averna amaro Siciliano	8
Sambuca Molinari	8
Amaretto di Saronno	8
Frangelico	8
Vecchia Romagna	8

WHISKY

WHISKY'S WHISKEYS

Jameson	8
Chivas Regal extra	8
Johnny Walker	8
Dalwhinnie	12
Glenfiddich	12
Macallan double cask	16