

ANTIPASTI CALDI  
HORS D'OEUVRES CHAUDS  
WARME VOORGERECHTEN

**Bruschetta all'italiana 12,00**

Pain grillé avec tomates fraîches  
Gegrild brood met verse tomaten

**Scampi all'aglio 19,00**

Scampis à l'ail  
Scampi in looksaus

**Scampi piccanti Sorrento 19,00**

Scampis en sauce piquante  
Scampi in pikante saus

**Sautè di cozze e vongole 22,00**

Sauté de moules et palourdes  
Sauté van mosselen en venusschelpen

**Cozze al pomodoro 19,00**

Moules aux tomates  
Mosselen in tomatensausje

**Scampi fritti con salsa tartara 19,00**

Scampi frits avec sauce tartare  
Gebakken scampi met tartare saus

**Calameretti fritti con salsa tartara 19,00**

Petits calamarsavec sauce tartare  
Gebakken inktvisjes met tartare saus

SECONDI PIATTI DI CARNE  
PLATS PRINCIPAUX À BASE DE VIANDE  
HOOFDGERECHTEN OP BASIS VAN VLEES

**Scaloppinà al gorgonzola 23,00**

Escalope au Gorgonzola

Escalope in Gorgonzola saus

**Scaloppina al limone 22,00**

Escalope au citron

Escalope in citroensaus

**Scaloppina Sorrento 24,00**

Escalope avec tomates et mozzarella

Escalope met tomaten en mozzarella

**Ossobuco alla milanese con tagliatelle 26,00**

Jarret de veau à la Milanaise avec tagliatelle

Kalfsschenkel op milanese wijze met tagliatelle

**Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano 27,00**

Entrecote en tranches avec roquette, tomates cerises et Parmesan

Gesneden entrecote met roketsalade, kerstomaten en parmesaanse kaas

Tutti i secondi piatti vengono serviti con contorno del giorno a scelta dello chef

Alle hoofdgerechten worden vergezeld van garnituur volgens inspiratie van de chef

Tous les plats principaux sont accompagnés d'une garniture se/on l'inspiration du chef

**ANTIPASTI FREDDI**  
**HORS D'OEUVRES FROIDS**  
**KOUDE VOORGERECHTEN**

**Antipasto Sorrento con selezione di salumi italiani**

15,00 per persona / per persoon / par personne  
30,00 per 2 persone / voor 2 personen / pour 2 personnes  
40,00 per 3 persone / voor 3 personen / pour 3 personnes  
55,00 per 4 persone / voor 4 personen / pour 4 personnes

Sélection de charcuteries italiennes  
Selectie van Italiaanse vleeswaren

**Girello di vitello tonnato 20,00**

Gîtedeveau tonné  
Kalfsvlees met tonijnsaus

**Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana 20,00**

Carpaccio de boeuf avec roquette et fromage Grana  
Rundscarpaccio met raket-salade en Grana kaas

**Carpaccio di polipo all'italiana 20,00**

Carpacciode poulpe à l'italienne  
Carpaccio van octopus op Italiaanse wijze

**Prosciutto crudo, bufala e melone 18,00**

Jambon cru, mozzarella de boffe et melon  
Rauwe ham, buffel mozzarella en meloen

**Inslata di mare 22,00**

Salade de la mer  
Salade uit de zee

**SECONDI PIATTI DI CARNE**  
**PLATS PRINCIPAUX À BASE DE VIANDE**  
**HOOFGERECHTEN OP BASIS VAN VLEES**

**Carré di agnello gratinato al vino rosso 28,00**

Carré d'agneau gratiné au vin rouge  
Lams carré gegratineerd met rode wijn

**Cote a l'os a piacere 30,00**

Cote à los au choix: grillée, au Gorgonzola ou aux cèpes  
Cote à los naar keuze: gegrild, met Gorgonzola of met eekhoorntjesbrood

**Filetto alla Chef 30,00**

Filet de boeuf aux choix: grillée, au Gorgonzola ou aux cèpes  
Rundfilet naar keuze: gegrild, met Gorgonzola of met eekhoorntjesbrood

Tutti i secondi piatti vengono serviti con contorno del giorno a scelta dello chef  
Alle hoofdgerechten worden vergezeld van garnituur volgens inspiratie van de chef  
Tous les plats principaux sont accompagnés d'une garniture se/on l'inspiration du chef

PRIMI PIATTI  
CON PASTA TRADFAIONALE FATTA IN CASA  
NOSPATES FRAÎCHES FAIT MAISON  
PASTAGERECHTEN MET HUISGEMAAKTE DEEGWAREN

**Spaghetti aglio olio e peperoncino 12,00**

L'ail et picante  
Look en pikant

**Tagliatelle bolognese 16,00**

Tagliatelle avec sauce à la bolognaise  
Tagliatelle met bolognese saus

**Spaghetti alla carbonara con guanciale 17,00**

Spaghetti à la carbonara avec joue de porc  
Spaghetti Carbonara met wangspek

**Lasagna bolognese 16,00**

Lasagne à la bolognaise  
Lasagne Bolognese

**Cannelloni alla fiorentina toscane 15,00**

Canneloni aux épinars  
Canneloni met spinazie

**Tagliatelle con salmone fresco e caviale 21,00**

Tagliatelle avec saumon frais et caviar  
Tagliatelle met verse zalm en kaviaar

**Linguine con vongole veraci 22,00**

Linguine aux palourdes  
Linguine met venusschelpen

**Paccheri Nostromo 25,00**

Espadon, scampi, langoustine vongole  
Espadon, scampi, langoustine vongole

**Tagliatelle con scampi al pistacchio 24,00**

**Tagliatelle aux scampis et pistaches**

**Tagliatelle met scampi en pistachenoten**

**Linguine allo scoglio 24,00**

**Linguine aux fruits de mer scampis, moules et palourdes**

**Linguine met zeevruchten, scampi mosselen en venusschelpen**

**Ravioli di bufala con pomodorini e basilico 20,00**

**Ravioli avec mozzarella de buffle, tomates cerises et basilique**

**Ravioli met buffelmozzarella, kerstomaten en basilicum**

**Ravioli al tartufo con crema di parmigiano 23,00**

**Ravioli aux truffes et crème de parmesan**

**Ravioli met truffels in parmesaanse crème**

**Risotto scampi e limone 23,00**

**Risotto scampi et citron**

**Risotto met scampi en citroen**

**Risotto parma 24,00**

**Risotto avec jambon de parma et crème de parmesan**

**Risotto met parma ham en crème van parmesaanse kaas**

**Risotto alla pescatora 24,00**

**Risotto aux fruits de mer**

**Risotto met zeevruchten**

**SECONDI PIATTI DI PESCE**  
**PLATSPRINCIPAUX À BASE DE POISSON**  
**HOOFDGERECHTEN OP BASIS VAN VIS**

**Pesce al forno con patate novelle 27,00**  
**Poisson au four dorade ou bar avec pomme de terre**  
**Gebakken vis zeebaars of dorade mer aardappelen**

**Frittura mista di pesce 25,00**  
Friture mixte avec scampis, calamars et langoustines  
**Gemengde gefrituurde scampi, inktvisringen en langoustine**

**Tonno alla griglia 29,00**

Thon grillé  
**Gegrilde Tonijn**

**Grigliata mista di mare 29,00**

grillades variées de poisson  
**Mix grill van vis**

**Tutti i secondi piatti vengono serviti con contorno del giorno a scelta dello chef**  
**Alle hoofdgerechten worden vergezeld van garnituur volgens inspiratie van de chef**  
**Tous les plats principaux sont accompagnés d'une garniture se/on l'inspiration du chef**

## PIZZE

### **Margherita 10,00**

Pomodoro, mozzarella, origano

Tomates, mozzarella, origan

Tomaat, mozzarella, origano

### **Napoli 12,00**

Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, origano, aglio  
Tomaat, mozzarella, olijven, knoflook, anjsovis, oregano

Tomates, mozzarella, olives ail, anchois, origan

### **Bolognese 12,50**

Pomodoro, mozzarella, bolognese, origano

Tomaat, mozzarella, ham, oregano

Tomates, mozzarella, sauce bolognaise, origan

### **Prosciutto 12,50**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano

Tomaat, mozzarella, ham, origano

Tomates, mozzarella, jambon, origan

### **Salami 12,50**

Pomodoro, mozzarella, salame, origano

Tomaat, mozzarella, salami, oregano

Tomates, mozzarella, salami, origan

### **Diavola 12,50**

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano

Tomaat, mozzarella, champignons, ham, oregano

Tomates, mozzarella, champignons, jambon, origan

### **Romana 13,50**

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, origano

Tomaat, mozzarella, champignons, ham, oregano

Tomates, mozzarella, champignons, jambon, origan



## PIZZE

### **Tonno 13,00**

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano

Tomaat, mozzarella, tonijn, ui, oregano

Tomates, mozzarella, thon, oignons, origan

### **Salmone 16,00**

Pomodoro, mozzarella, salmone, aglfo, origano

Tomaat, mozzarella, zalm, look, origano

Tomates, mozzarella, saumon, ail, origan

### **Capricciosa 13,50**

Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, olive

Tomaat, mozzarella, artisjok, ham, olijven

Tomates, mozzarella, artichaud, jambon, olives

### **Parma 16,50**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, parmigiano, rucola

Tomaat, mozzarella, parmaham, parmesaanse kaas, rucola

Tomates, mozzarella, jambon de panne, parmesan, roquette

### **Sorrento 18,00**

Pomodoro, mozzarella, scampi, frutti di mare, salmone, aglio, origano

Tomaat, mozzarella, scampi, zeevruchten, zalm, look, origano

Tomates, mozzarella, scampis, fruits de mer, saumon, ail, origan

### **Della Casa 16,50**

Pizza sorpresa

Pizza met verrassingsgarnituur

pizza avec garniture surprise

### **Quattro Stagioni 14,50**

Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto, carciofi, origano  
Tomaat, mozzarella, champignons, olijven, ham, artisjok, oregano  
Tomates, mozzarella, champignons, olives, jambon, artichaud, organ

### **Melanzane 12,50**

Pomodoro, mozzarella, melanzane, origano  
Tomaat, mozzarella, aubergine, oregano  
Tomates, mozzarella, aubergines, organ

### **Vegetriana 14,50**

Pomodoro, mozzarella, menzane, zucchini, peperoni, cipolla  
Tomaat, mozzarella, aubergine, courgette, paprika, ui  
Tomates, mozzarella, aubergine, courgette, paprika, oignons

### **Quattro Formaggi 14,50**

Pomodoro, mozzarella, parmigiano, taleggio, gorgonzola, origano  
Tomaat, mozzarella, parmezaan, taleggio, gorgonzola, oregano  
Tomates, mozzarella, parmigiano, taleggio, gorgonzola, organ

### **Scampi 16,00**

Pomodoro, mozzarella, scampi, aglio, origano  
Tomaat, mozzarella, scamp, look, oregano  
Tomates, mozzarella, scampi's, ail, organ

### **Hawaiï 13,00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas  
Tomaat, mozzarella, ham, ananas  
Tomates, mozzarella, jambon, ananas

### **Frutti di mare 17,00**

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio  
Tomaat, mozzarella, zeevruchten, look  
Tomates, mozzarella, fruits de mer, ail

### **Calzone 14,00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salame  
Tomaat, mozzarella, ham, champignons, salami  
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, salami

## Dessert

**Tiramisu Dello Chef 8,00**

**Torta Delta Nonna 8,00**

**Profiterole 8,00**

**Cassata 8,00**

**Tartufo Bianca 8,00**

**Tartufo Nero 8,00**

**Tortino Al Cioccolato 8,00**

**Coppa Vaniglia 8,00**

**Coppa Dame Blanche 8,00**

**Coppa Brasiliana 8,00**

**Sorbetto Al Limone 8,00**

## PIZZE SPECIALI

### **Vesuvio 14,50**

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, gorgonzola

Tomaat, mozzarella, tonijn, ui

Tomates, mozzarella, thon, oignons

### **Dante 15,50**

Pomodoro, mozzarella, salame, peperoni, cipolla, aglio, piccante

Tomaat, mozzarella, salami, paprika, ui, look, piment

Tomates, mozzarella, salami, poivrons, oignons, ail, piment

### **Sophia Loren 16,50**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, uovo

Tomaat, mozzarella, gekookte ham, champignons olijven, ei

Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, olives, oeuf

### **Carbonara 15,50**

Mozzarella, pancetta, uovo

Mozzarella, buikspek, ei

Mozzarella, tomates cerises, roquette, jambon

### **Bufala 17,00**

Mozzarella, di bufala, pomodorini, rucola buffel

Mozzarella, kerstomaten, raketsalade

Mozzarella de buffle, tomates cerises, roquette

## Softdrinks

Cola	2,80
Cola zero	2,80
Cola light	2,80
Fanta	2,80
Sprite	2,80
Ice-tera	2,80
Aquila 33cl	3,50
Aquila 75cl	8,00
Mattoni 33cl	3,50
Mattoni 75cl	8,00
Looza orange/sinaas	2,80
Looza pomme/appel	2,80
London essence	2,80
Tonic water	2,80
Gingerale	2,80

## Warme dranken

Caffé Espresso	2,20
Caffé	2,50
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,50
Caffé Latte	3,50
Lipton thee	2,80
Italiaanse Coffee	10,00
Irish Coffe	10,00

## Vini della casa

25cl	8,00
50cl	15,00
1L	24,00
Glas/ Verre	4,50

## Aperitieven

Prosecco glas/ Verre	9,00
Prosecco fles	27,00
Crodino	6,00
Crodino Bitter Rosso	6,50
Martini Bianco	7,50
Martini Rosato	7,50
Martini Rossi	7,50
Aperol Spritz met witte wijn/ vin blanc	9,00
Aperol Spritz met Prosecco	10,00
Giancia	7,50
Wodka Smirnoff	7,50
Bacardi	7,00
Campari	7,00
Whiskey J&B	7,50
Whiskey Jack Daniels	8,50
Gin Bombay	9,00
Limoncello	7,00
Amaretto	7,00
Sambuca	7,00
Grappa Bianco	6,50
Grappa Riserva	9,00
Ricard	7,00
Porto wit/rood	5,00
Sherry	5,00
Gin Malfi Limone	12,00
Gin Acquauerdi Tonic	12,00

## **Birre Sul Barile**

<b>Excelsior(5,2%vol.alc.)</b>	
<b>25cl</b>	<b>2,50</b>
<b>33cl</b>	<b>3,20</b>
<b>Corsendonk Blond(6,5%vol.alc.)</b>	
<b>25cl</b>	<b>3,00</b>
<b>33cl</b>	<b>3,80</b>
<b>Kriek Belgique: on the rock(7,5vol.alc)</b>	
<b>25cl</b>	<b>3,00</b>
<b>33cl</b>	<b>3,60</b>
<b>Corsendonk Bruin (6,50% vol.alc.)</b>	
<b>25cl</b>	<b>2,80</b>
<b>33cl</b>	<b>3,40</b>

## **Birre In Bottiglia**

<b>Blanche De Namur Rosée(3,4% vol.alc.)</b>	
<b>25cl</b>	<b>3,10</b>
<b>Kriek Belgique: on the rock(7,5vol.alc)</b>	
<b>25cl</b>	<b>3,30</b>
<b>Corsendonk Agnus(7,5%vol.alc)</b>	
<b>33cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Corsendonk Pater(6,50% Vol.alc.)</b>	
<b>33cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Corsendonk Dubbel Kriek(8,7% vol.alc.)</b>	
<b>33cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Deugniet(7,50% vol.alc)</b>	
<b>33cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Corsendonk Gold Tripple (10% vol.alc.)</b>	
<b>33cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Corsendonk Drank Dubbel(8,3%vol.alc.)</b>	
<b>33cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Grand Hops(6,9%vol.alc.)</b>	
<b>33cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Pilsner Urquell(4,4%vol.alc.)</b>	
<b>33cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Tempelier(6%vol.alc.)</b>	
<b>33cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Rodenbach</b>	<b>3,20</b>
<b>Duvel</b>	<b>4,50</b>
<b>FreeDamm 0.0% 33cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Westmalle</b>	<b>4,50</b>
<b>St.Bernardus (12%vol.alc.)</b>	<b>5,00</b>