



**Il nostro ristorante e pizzeria si basa su una cucina tipicamente pugliese. Selezioniamo i migliori prodotti tipici della puglia che vengono lavorati dalle mani esperte dei nostri chef.**

**Il menú segue il ciclo naturale della stagionalità dei prodotti, per questo può variare.**

**Per il pane e la pizza facciamo una lunga lievitazione per garantire alta digeribilità selezionando le migliori farine di Altamura.**

**Usiamo solo pasta fresca fatta in casa e tutti i nostri piatti vengono conditi con olio extra vergine di oliva.**

**Lo chef executive Stefano D`andrea consigliere dell'Associazione Lecce Cuochi della Federazione Italiana Cuochi. ITALIA**

**Ons restaurant en de pizzeria zijn gebaseerd op een typisch Apulische keuken. We selecteren de beste typische producten van Puglia die worden verwerkt door de deskundige handen van onze chef-koks.**

**Het menu volgt de natuurlijke cyclus van de seizoensgevoeligheid van de producten, hiervoor kan het variëren.**

**Voor brood en pizza maken we een lange gisting om een hoge verteerbaarheid te garanderen door de beste Altamura-meelsoorten te selecteren.**

**We gebruiken alleen verse huisgemaakte pasta en al onze gerechten worden gekruid met extra vierge olijfolie.**

**De chef-kok Stefano D `andrea is een adviseur van de Lecce-koksvereniging van de Italiaanse chef-koksbond. ITALIË**

**Our restaurant and pizzeria is based on a typically Apulian cuisine. We select the best typical products of Puglia that are processed by the expert hands of our chefs.**

**The menu follows the natural cycle of the seasonality of the products, for this it can vary.**

**For bread and pizza we make a long leavening to ensure high digestibility by selecting the best Altamura flours.**

**We use only fresh homemade pasta and all our dishes are seasoned with extra virgin olive oil.**

**The executive chef Stefano D`andrea is an adviser to the Lecce cooks association of the Italian Chefs Federation. ITALY**



## ANTIPASTI VOORGERECHTEN STARTER

### **ANTIPASTO DELLA CASA PER 2 PERSONE. € 13,50 pp**

Vier typische gerechten uit Puglia voor 2 pers.

Four typical dishes from Puglia voor 2 people.

### **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PER 2 PERS. €13,00pp**

Vleeswaren en kazen voor 2 pers.

Charcuterie and cheeses voor 2 people.

### **TARTARE DI GAMBERO ROSA CON BURRATA E CREMA DI POMODORINO FRESCO. €23,50**

Tartaar van roze garnalen met burrata en cherrytomatenroom.

Pink shrimp tartare with burrata and cherry tomato cream.

### **PARMIGIANA DI MELANZANE. € 17,00**

Lasagne van aubergine, tomatensaus, mozzarella en parmezaanse kaas.

Eggplant lasagna with tomato sauce, mozzarella and parmesan.

## BRUSCHETTA

### **DELIZIOSA: € 15,50**

Tomaat, mozzarella, burrata en rucola.

Tomato, mozzarella, burrata and rocket.

### **TARTUFATA: € 17,50**

Mozzarella, bospaddestoelen verse truffel, rucola en parmezaanse kaas.

Mozzarella, wild mushrooms fresh truffle, rocket and parmesan.

### **CRUDAIOLA: € 16,50**

Tomaat, fior di latte mozzarella, parmaham en rucola.

Tomato, fior di latte mozzarella, parma ham and rocket.

## INSALATE SALADE

### **INSALATA DELLO CHEF € 16,00**

Salade met knapperige Capocollo van Martina Franca, amandelen, burrata kaas en kerstomaatjes.

Salad with crunchy Capocollo from Martina Franca, almonds, burrata cheese and cherry tomatoes.

### **INSALATA PUGLIESE € 15,00**

Salade met tomaten, mozzarella, rode ui, gegrilde aubergines en krokant brood.

salad with tomatoes, mozzarella, red onion, grilled aubergines and crisp bread.

## PRIMI PIATTI

### **ORECCHIETTE CON CIME DI RAPE E PUREA DI FAVE € 18,50**

Huisgemaakte orecchiette met raapstelen en tuinbonenpuree.  
Homemade orecchiette with apulian broccoli and broad bean puree.

### **MARITATI RAGÚ E CACIORICOTTA PUGLIESE. € 18.50**

Huisgemaakte maritati met bolognese saus.  
Homemade pasta with bolognese sauce.

### **SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON FRUTTI DI MARE € 27,00**

Zelfgemaakte spaghetti alla chitarra met zeevruchten in mediterrane saus.  
Homemade spaghetti alla chitarra with seafood in Mediterranean sauce.

### **TAGLIATELLE AL TARTUFO € 26,00**

Huisgemaakte tagliatelle bereid in de grote Pecorino kaas en afgemaakt met verse truffel.  
Homemade tagliatelle prepared in the large Pecorino cheese and topped with fresh truffle.

## SECONDI PIATTI HOOFDGERECHTEN

### **GRIGLIATA MISTA DI PESCE € 36,00**

Gemengde gegrilde vis van de dag.

Mixed grilled fish of the day.

### **POLPO SCOTTATO CON OLIO DI OLIVA CON FAVE E CICORIE €29,00**

Gegrilde octopus met tuinbonenpuree en wilde cichorei.

Grilled octopus with fava bean puree and wild chicory.

### **TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO NERO € 34,00**

Rib eye met zwarte truffel.

Rib eye with black truffle.

\*Alle gerechten worden geserveerd met verse seizoensgebonden bijgerechten.

## PIZZE

**Voor het pizzadeeg gebruiken we geen 00 bloem, we maken hoog verteerbaar deeg met een lange rijptijd.**

**For the pizza dough we do not use 00 flour, we make highly digestible dough with a long leavening time.**

**MARINARA: € 11,50**

Tomaat, oregano, knoflook.

Tomato, oregano, garlic.

**MARGHERITA: € 12,50**

Tomaat, mozzarella en basilicum en buffelmozzarella.

Tomato, mozzarella and basil and buffalo mozzarella.

**NAPOLETANA: € 15,00**

Tomaat, ansjovis, olijven, mozzarella en kappertjes.

Tomato, anchovies, olives, mozzarella and capers.

**FUNGHI: € 15,50**

Tomaat, mozzarella en verse champignons.

Tomato, mozzarella and fresh mushrooms.

**CALZONE: € 16,00**

Tomaat, fior di latte mozzarella, ham.

Tomato, fior di latte mozzarella, ham.

**4 STAGIONI: € 16,00**

Tomaat, mozzarella, artisjokken, ham, verse champignons, olijven.

Tomato, mozzarella, artichokes, ham, fresh mushrooms, olives.

**4 FORMAGGI: € 17,00**

Tomaat, mozzarella, gorgonzola, provolone, scamorza.

Tomato, mozzarella, gorgonzola, provola, scamorza.

**DIAVOLA: € 16,00**

Tomaat, mozzarella en pittige salami.

Tomato, mozzarella and spicy salami.

**TONNO E CIPOLLA: € 16,50**

Tomaat, mozzarella, tonijn en rode ui.  
Tomato, mozzarella, tuna and red onion.

**PROSCIUTTO E FUNGHI: € 17,00**

Tomaat, mozzarella, ham en verse champignons.  
Tomato, mozzarella, cooked ham and fresh mushrooms.

**ORTOLANA: € 17,50**

Tomaat, mozzarella, aubergines, courgettes, paprika's en verse champignons.  
Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers and fresh mushrooms.

**CRUDO RUCOLA E GRANA: € 20,50**

Tomaat, mozzarella, parmaham, rucola en parmezaanse kaas.  
Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket and parmesan.

**RAPE E SALSICCIA: € 18,50**

Tomaat, mozzarella, raapstelen en worst.  
Tomato, mozzarella, cime di rape and sausage

## PIZZE SPECIALI

### **ATOMICA BIS. € 23,50**

Tomaat, mozzarella, pittige salami, gorgonzola, olijven en rucola.

Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, olives and rocket.

### **BIANCA CON TARTUFO, FUNGHI, RUCOLA, GRANA. € 24,00**

Witte pizza met verse truffels, champignons, rucola en parmezaanse kaas.

White pizza with fresh truffles, mushrooms, rocket and parmesan.

### **BIANCA CON DI CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, BURRATA E FICHI.**

**€ 24,00**

Witte pizza met capocollo van Martina Franca met burrata en vijgen.

White pizza with capocollo of Martina Franca with burrata and figs.

### **BURRATINA: € 23,50**

Tomaat, mozzarella, burrata en parmaham.

Tomato, mozzarella, burrata and Parma ham.

### **FRUTTI DI MARE € 24,00**

Tomaat, mozzarella en zeevruchten.

Tomato, mozzarella and seafood.



## DESSERT

### **PASTICCIOTTO LECCESE. € 9,50**

è un dolce tipico della zona del salento composto di pasta frolla farcito di crema pasticcera.

Het is een typisch dessert van het Salento-gebied dat bestaat uit gebak gevuld met custard rd.

It is a typical dessert of the Salento area composed of shortcrust pastry filled with custard.

### **SPUMONE LECCESE ARTIGIANALE. € 9,50**

Lo spumone è un gelato di gusti misti stratificati (di solito nocciola, cioccolato e stracciatella) con all'interno un ripieno di pan di spagna affogato con dell'amaro o con del liquore Strega. Una volta preparato viene fatto solidificare in ciotole rotonde che gli conferiscono la forma di una semisfera.

Spumone is een ijsje van gemengde smaken (meestal hazelnoot, chocolade en stracciatella) met een vulling van biscuitgebak verdrongen met bitter of met Strega-likeur. Eenmaal bereid, wordt het gemaakt om te stollen in ronde kommen die het de vorm van een halve bol geven.

Spumone is an ice cream of mixed layered flavors (usually hazelnut, chocolate and stracciatella) with a sponge cake filling drowned in bitter or Strega liqueur. Once prepared, it is solidified in round bowls which give it the shape of a hemisphere.

### **TIRAMISÚ. € 9,50**

### **ZABAIONE CON GELATO ALLA VANIGLIA. € 9,50**

### **SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI. € 15,00**

Selectie van gemengde kazen.

Selection of mixed cheeses.

### **SGROPPINO. € 9,50**

**\* Communiceer elke vorm van voedselallergie of intolerantie naar de vloer-manager \***