

**Assaggi** 

**Lunch & Dinner Menu**

12:00-23:00

# Assaggi 🍴

## Vorgerechten | Starters | Antipasti

<b>ASSAGGI MISTO (min. 2 persons)</b>	19,50€
<i>Mix van Italiaanse voorgerechten (vleeswaren, kalfsvlees met tonijnsaus, caprese buffel, gerookt rundercarpaccio, romeinse calamares, gegrilde aubergines)</i>	p.p.
<i>Mix of Italian starters (cured meats, veal with tuna sauce, caprese buffalo, smoked beef carpaccio, Roman-style calamari, grilled aubergines)</i>	
<b>TAGLIERE ASSAGGI</b>	16,50€
<i>San Daniele ham, Spianata Romana, Mortadella met pistachenoten, wangspek, olijven</i>	
<i>San Daniele ham, Spianata Romana, Mortadella with pistachios, cheek bacon, olives</i>	
<b>GAMBERETTI SFUMATI AL COGNAC E MENTA FRESCA</b>	15,50€
<i>Gerookte garnalen met Cognac en verse munt</i>	
<i>Shrimps shaded with Cognac and fresh mint</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b>	16,00€
<i>Dungesneden kalfsvlees met tonijnsaus</i>	
<i>Slices of veal on a tuna sauce</i>	
<b>MOZZARELLA CAPRESE 🌿</b>	14,50€
<i>Buffelmozzarella met verse tomaat en zwarte olijven taggiasche</i>	
<i>Buffalo mozzarella with tomatoes and black olives taggiasche</i>	
<b>FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI</b>	15,50€
<i>Gefrituurde inktvisringen en garnalen</i>	
<i>Fried calamari and shrimps</i>	
<b>CARPACCIO DI CARNE CON CARCIOFI PECORINO</b>	15,50€
<i>Prime cut gerookt rundercarpaccio, pijnboompitten, gegrild artisjokken en Pecorino Romano</i>	
<i>Prime cut smoked beef carpaccio, pine nuts, grilled artichokes and Pecorino Romano</i>	
<b>BIO BURRATA &amp; MORTADELLA CON PISTACCHIO</b>	16,50€
<i>Bio burrata (125g), mortadella met pistache</i>	
<i>Bio burrata (125g), mortadella with pistachio</i>	

# Assaggi

## Soepen | Soups | Zuppe

### ZUPPA DI POMODORO E BASILICO

12,00€

*Tomaat en basilicumsoep  
Tomato and basil soup*

## Salades | Salads | Insalate

### INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO CON BALSAMICO CAMELLATO 12,50€

*Rucola met Parmezaanse kaas en gekarameliseerde balsamicoazijn, hardgekookte eieren en gedroogde tomaten*

*Rocket salad with parmesan cheese and caramelized balsamic vinegar, hard-boiled eggs, and dried tomatoes*

### INSALATA DI PERE E FORMAGGIO CON PINOLI

13,50€

*Peer en kaassalade met pijnboompitten en truffelhoning  
Pear and cheese salad with pine nuts and truffle honey*

# Assaggi 🍴

## | Pizza |

<b>BUFALA</b> 🌿	13,80€
<i>Tomaten, buffelmozzarella, basilicum</i> <i>Tomatoes, buffalo mozzarella, basil</i>	
<b>SALAME</b>	14,50€
<i>Tomaten, mozzarella, salami Milano</i> <i>Tomatoes, mozzarella, salami Milano</i>	
<b>TAGGIASCA</b> 🌿	14,50€
<i>Tomaten, mozzarella, olijven taggiasche, kappertjes, ui</i> <i>Tomatoes, mozzarella, olives taggiasche, capers, onion</i>	
<b>SAN DANIELE E RUCOLA</b>	15,00€
<i>Tomaten, San Daniele ham, mozzarella, rucola</i> <i>Tomatoes, San Daniele ham, mozzarella, rocket salad</i>	

## Witte Pizza | White Pizza | Pizza Bianca

<b>ASSAGGI CLASSICA</b>	16,50€
<i>Mozzarella, mascarpone, pancetta, rucola</i> <i>Mozzarella, mascarpone, pancetta, rocket salad</i>	
<b>ASSAGGI SPECIAL</b>	19,00€
<i>Mozzarella, Stracciatella di burrata, Calabrische pittig nduja, rucola</i> <i>Mozzarella, Stracciatella di burrata, Calabrian spicy nduja, rocket salad</i>	
<b>GOLD &amp; TARTUFO PREMIUM PIZZA</b> 👑 🌿	75,00€
<i>24k goud, mozzarella, witte truffelcrème, witte truffelolie, verse zwarte truffel, pistache, bio burrata (125g)</i> <i>24k gold, mozzarella, white truffle crème, white truffle oil, fresh black truffle, pistachio, bio burrata (125g)</i>	

# Assaggi

## | Pasta |

<b>LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI</b> <i>Linguine met vongole</i> <i>Linguine with clams</i>	19,50€
<b>SPAGHETTI BIO ALLA CARBONARA DI GUANCIALE CINTA SENESE</b> <i>Bio spaghetti alla carbonara met varkens Guanciales van Cinta senese</i> <i>Organic spaghetti Carbonara with pork Guanciales of Cinta senese</i>	18,50€
<b>PAPPARDELLE AL RAGÚ DI FARAONA CON TARTUFO FRESCO</b> <i>Pappardelle met parelhoenragout, witte truffelcrème, verse zwarte truffel</i> <i>Pappardelle with guinea fowl ragout and white truffle cream, fresh black truffle</i>	28,00€
<b>TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE</b> <i>Tagliatelle met rundvlees, wortel, ui, tomatensaus</i> <i>Tagliatelle with beef, carrot, onion, tomato sauce</i>	16,00€
<b>RIGATONI ALLA TAGGIASCA</b>  <i>Rigatoni, cherrytomaatjes, Taggiasca-olijven, kappertjes-olijven en oregano</i> <i>Penne, cherry tomatoes, Taggiasca olives, caper olives and oregano</i>	15,50€
<b>SPAGHETTI AL PESTO DI PISTACCHI E BURRATA</b>  <i>Spaghetti, courgette, Stracciatella di burrata, pistachepesto uit Sicilië</i> <i>Spaghetti, zucchini, Stracciatella di burrata, pistachio pesto from Sicily</i>	21,00€
<b>RAVIOLI DEL GIORNO</b> <i>Vraag ons naar de ravioli van de dag</i> <i>Ask us for the ravioli of the day</i>	17,50€
<b>RISOTTO DEL GIORNO</b> <i>Vraag ons naar de risotto van de dag</i> <i>Ask us for the risotto of the day</i>	DAY PRICE

# Assaggi 🍴

## Hoofdgerecht | Main Course | Secondi Piatti

<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> <i>Kalfsvlees met San Daniele ham en salie (geserveerd met Italiaanse aardappelcake)</i> <i>Veal with San Daniele ham and sage (served with Italian potato cake)</i>	23,50€
<b>SCALOPPINA ALLA PARMIGIANA</b> <i>Kalfsvlees met aubergines, tomaten en buffelmozzarella gegratineerd in de oven (geserveerd met Italiaanse aardappelcake)</i> <i>Veal with eggplants, tomatoes and buffalo mozzarella gratinated in the oven (served with Italian potato cake)</i>	26,00€
<b>FRITTURA DI CALAMARI ALLA ROMANA</b> <i>Gefrituurde inktvisringen</i> <i>Fried calamari</i>	22,00€
<b>GAMBERONI ALLA DIAVOLA</b> <i>Koningsgarnalen, knoflook, chili peper, witte wijn</i> <i>King shrimps, garlic, chili pepper, white wine</i>	23,00€
<b>STUFATO DI OSSOBUCO ACCOMPAGNATO CON RISOTTO ALLA MILANESE</b> <i>Gevulde Ossobuco Milanese met saffraanrisotto</i> <i>Stuffed Ossobuco Milanese with saffron risotto</i>	28,00€
<b>ZUPPA DI PESCE</b> <i>Koningskrab, vongole, inktvisringen, garnalen, tomatensaus</i> <i>King crab, clams, calamari, shrimps, tomato sauce</i>	26,00€

## Bijgerechten | Side Dishes | Contorni

<b>MELANZANE ALLA GRIGLIA</b> <i>Gegrilde aubergine</i> <i>Grilled eggplant</i>	5,00€
<b>PATATE FRITTE</b> <i>Patat</i> <i>Fries</i>	4,50€

# Assaggi 🍴

## Nagerechten | Desserts | Dolci

<b>TIRAMISU</b> <i>Italiaans dessert met koffiesmaak</i> <i>Coffee-flavoured Italian dessert</i>	9,50€
<b>TARTUFO BIANCO</b> <i>Italiaans ijsdessert</i> <i>Italian ice cream dessert</i>	8,50€
<b>DELIZIA AL LIMONE CON SHOT DI LIMONCELLO</b> <i>Biscuitgebak gedoopt in citroenlikeur, gevuld met citroen crème, geserveerd met een shot limoncello</i> <i>Sponge cake dipped in lemon liqueur, filled with lemon cream, served with a limoncello shot</i>	10,00€
<b>SGROPPINO AL LIMONE</b> <i>Citroen roomijs met Prosecco en vodka</i> <i>Lemon ice cream with Prosecco and vodka</i>	9,00€