

POUR MIEUX VOUS SERVIR:

UNE CUISINE FRAICHE DEMANDE DU TEMPS DE  
PREPARATION

MAXIMUM 3 PLATS DIFFERENTS PAR TABLE

UNE TABLE = UNE ADDITION

DEMANDEZ NOTRE LISTE D'ALLERGENES POUR  
PLUS D'INFORMATIONS SUR NOS PLATS

OM U BETER TE DIENEN:

VERSE KEUKEN VRAAGT BEREIDINGSTIJD

MAXIMUM 3 VERSCHILLENDE SCHOTELS PER TAFEL

EEN TAFEL = EEN REKENING

VRAAG ONZE ALLERGENENLIJST VOOR MEER  
INFORMATIE OVER ONZE GERECHTEN

## TRATTORIA

LASAGNA CLASSICA 16,90€

*Sauce à base de tomates et viande de bœuf et de porc hachée*  
*Tomatensaus, runds- en varkensgehakt*

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 17,90€

*Lasagne d'aubergines, tomates, mozzarella et Parmesan*  
*Lasagne van aubergine, tomaten, mozzarella en Parmezaanse kass*

BRUSCHETTA «FACTORY» 15,90€

*Pain grillé à l'ail et à l'huile d'olive garni aux tomates, mozzarella, basilic et prosciutto*  
*Geroosterd loekbrood met olijfolie, tomaten, mozzarella, basilicum en prosciutto*

CAPRESE "TARTUFELLA" CONSANDANIELE 16,90€

*Burrata sur lit de roquette, Carpaccio de tomates, Huile de truffe, Vinaigre balsamique*  
*à la truffe blanche et prosciutto*  
*Burrata op een bedje van rucola Tomatencarpaccio, Truffelolie, Balsamicoazijn met*  
*witte truffel en prosciutto*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON TAGLIATELLE 19,90€

*Escalope de veau au Jambon de Parme et à la sauge*  
*Kalfskotelet met Parmaham en salie*

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON  
AL ONZE GERECHTEN ZIJN HUISGEMAAKT

## PASTA

ALLA SORRENTINA 17,90€

*Burrata di Buffala, sauce à base de tomates et basilic*

*Burrata di Buffala, tomatensaus en basilicum*

TAGLIATELLE ALLA TARTUFATA 18,90€

*Sauce à la crème truffée et Cèpes*

*Truffel roomsaus en eekhoorntjesbrood*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACE 19,90€

*Spaghettis aux palourdes « verace »*

*Spaghettis met vongole (kokkels) « verace »*

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON  
AL ONZE GERECHTEN ZIJN HUISGEMAAKT

## *DOLCE*

TIRAMISÙ 7,90€

*Biscuit à la crème de Mascarpone, café et Amaretto*  
*Koekje met Mascarpone, koffic en Amaretto*

PANNA COTTA 7,90€

*Crème à la vanille, et coulis de fruits rouges*  
*Vanilleroom, en coulis van rode*




MOUSSE AL CIOCCOLATO 7,90€

*Crème fouettée au chocolat*  
*Geklopte room met chocolade*

CAFFÈ "GOLOSO" 8,90€

*Assortiment de desserts et café*  
*Assortiment van dessertjes et koffic*





*TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON*  
*AL ONZE GERECHTEN ZIJN HUISGEMAAKT*

<u>APERITIVI</u>			<u>BOISSONS / DRANKEN</u>	
Prosecco		6,50€	Coca / Coca Zero 20cl	2,80€
Campari		8,00€	Fanta 20cl	2,80€
Campari Orange		9,00€	Schweppes Tonic	3,00€
Martini Blanc, Wit/Rouge, Rood		7,50€	Fuzestea 25cl	3,00€
Porto Rouge/Rood		7,50€	Fuzestea Green 25cl	3,00€
Pineau Des Charentes		8,00€	San Pellegrino 25cl	3,00€
Aperol Spritz		8,50€	Acqua Panna 25cl	3,00€
			San Pellegrino 50cl	5,00€
			Acqua Panna 50cl	5,00€
			Jupiler 25cl	2,50€
			Duvel	4,25€
			Leffe Brune	3,95€
<u>BOISSONS CHAUDES / WARMER DRANKEN</u>			<u>DIGESTIVI</u>	
Ristretto		2,80€	Calvados	9,00€
Espresso		2,80€	Cognac	9,00€
Double/Dubbel Espresso		5,00€	J&B + Soft	10,00€
Lungo		2,80€	Barcardi + Soft	10,00€
Espresso Macchiato		3,25€	Vodka + Soft	10,00€
Cappuccino Lungo		3,95€	Limoncello	7,00€
Latte Macchiato		3,95€	Amaretto	8,00€
Lait Russe / Koffie Verkeerd			Sambuca	8,00€
Thé Menthe / Munt		2,95€	Grappa Invecchiata (12ans)	8,00€
Thé Citron / Citroen		2,95€	Amaro Del Capo	8,00€
Thé Vert / Groen		2,95€	Averna	8,00€
Thé Noir / Zwart		2,95€		

TOUS NOS PRIX SONT TVA ET SERVICE INCLUS  
AL ONZE PRIJZEN ZIJN BTW EN BEDIENING INBEGREPEN

## VINI ROSSI / VINS ROUGES / RODE WIJNEN

### QUOTA 29 VINI MENCHIR (PUGLIA)


	5,00€
	9,50€
	18,50€
	28,00€

*100% Primitivo - Sec, frais et fruité / Droog, fris en fruitig*

### BARDOLINO CLASSICO D.O.P. TINAZZI (VENETTO)

*70% Corvina, 15% Molinara, 10% Rondinella, 5% Negrare*

*Délicat, frais et fruité / Delicaat, fris en fruitig*

	29,00€
---	--------

### GOTICO CIÙ CIÙ (MARCHE)

*70% Montepulciano 30% Sangiovese*

*Plein, puissant, sec, fruité et épicé / Vol, krachtig, droog, fruitig en gekruid*

	6,00€
	34,00€

### ROSSO DI MONTALCINO CASTELLO ROMITORIO (TOSCANA)

*100% Sangiovese Grosso*

*Frais, moyennement intense sec et fruité / Fris, gemiddeld intens droog en fruitig*

	46,00€
---	--------

### MORELLINO DI SCANSANO GHIACCIO FORTE (TOSCANA)

*85% Sangiovese 15% Syrah*

*Moyennement intense, sec, fruité et épicé / Gemiddeld intens, droog, fruitig en gekruid*

	32,00€
---	--------

### NEGROAMARO NUMERO 0 (PUGLIA)

*100% Negroamaro*

*Gouleyant, gras et fruité*

*Drinkbaar, vettig en fruitig*

	30,00€
---	--------

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TATONE


*100% Montepulciano*

*Plein, sec et fruité / Vol, droog en fruitig*


	30,00€
---	--------

## VINI ROSSATI / VINS ROSES / ROSE WIJNEN

SELVA DELLA ROCCA ROSATO (PUGLIA)


	5,00€
¼	9,50€
½	18,50€

100% Nero di Troia - *Élégant, rond et très fruité / Elegant, rond en fruitig*

	28,00€
---	--------

## VINI BIANCHI / VINS BLANCS / WITTE WIJNEN

CRITONE LIBRANDI (CALABRIA)

	5,00€
¼	9,50€
½	18,50€

90% Chardonnay 10% Sauvignon - *Sec et fruité / Droog en fruitig*

	28,00€
---	--------

ZITE Terre di Chieti Pecorino (ABRUZZO)

100% Pecorino

*Frais, sec et fruité*

*Fris, droog en fruitig*


	28,00€
---	--------

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

100% Pinot gris


*Sec, frais et harmonieux*

*Droog, fris en harmonisch*

	32,00€
---	--------

## PROSECCO

ANTICA VIGNA EXTRA DRY

	32,00€
---	--------