



Welkom in Piazza!

Al sinds 2019 is ons Italiaanse restaurant een waar begrip bij inwoners en gasten van onze Zeeuwse kust.

Snuif de geur op van onze vers bereide pizza's en pasta's, geniet van de heerlijke Italiaanse vlees- en visgerechten en proef de traditionele buffelmozzarella.

Onze pizza's worden met veel liefde en aandacht bereid. De pizzaioli in ons restaurant zijn experts op het gebied van pizza. Er wordt uitsluitend gebruik gemaakt van verse ingrediënten en de pizza's worden gebakken in een klassieke steenoven.

Met een goed glas wijn waan je je in een pittoresk Midderraans dorpje.

Het perfecte uitje voor het hele gezin! Speciaal voor de kinderen is er een apart menu samengesteld. Kinderen hoeven zich niet te vervelen; aan het restaurant grenst onze gigantische binnen- en buitenspeeltuin waar ze zich urenlang kunnen vermaken.

Eet je liever thuis, op de kampeerplek of in de accommodatie?
Je kunt online bestellen!



Volg en tag ons:
@piazzanieuwvliet

www.piazzanieuwvliet.nl

Panini

Broodjes (tot 17:00 uur) / Brötchen (bis 17:00 uhr)

Bruschetta al San Daniel (4 st.)	10
Geroosterde sneetjes brood met Italiaanse ham, tomaat, olijfolie en knoflook <i>Geröstete Broteisbeiben mit italienischem Schinken, Tomate, Olivenöl und Knoblauch</i>	
Panini San Daniele	15
Huisgemaakt pizzabrood met San Daniel ham en salade <i>Hausgemachtes Pizzabrot mit San Daniel Schinken und Salat</i>	
Panini Caprese 🍅	15
Huisgemaakt pizzabrood met salade, pestodressing, buffelmozzarella, tomaat en basilicum <i>Hausgemachtes Pizzabrot mit Salat und Pestodressing, Büffelmozzarella, Tomate und Basilikum</i>	
Panini Prosciutto	13
Huisgemaakt pizzabrood met gekookte ham en salade <i>Hausgemachtes Pizzabrot mit gekochtem Schinken und Salat</i>	
Panini Salmone Affumicato	16
Huisgemaakt pizzabrood met gerookte zalm en salade <i>Hausgemachtes Pizzabrot mit Räucherlachs und Salat</i>	
Hamburger Piazza	18
Met portobello, Parmezaan en truffelmayonaise <i>Mit Portobello, Parmesan und Trüffelmayonnaise</i>	

Flaguette Sfilatino	11
<p>Italiaans broodje met olijven en zongedroogde tomaat, belegd met sla, ham, komkommer, tomaat, ei, mayonaise en Parmezaan <i>Italienisches Brötchen mit Oliven und sonnengetrockneten Tomaten, belegt mit Salat, Schinken, Gurke, Tomate, Ei, Mayonnaise und Parmesan</i></p>	
Mezzogiorno	17
<p>Klein soepje en 2 sneetjes zuurdesembrood met vitello tonnato en truffelkroketjes <i>Kleine Suppe und 2 Scheiben Sauerteigbrot mit Vitello Tonnato und Trüffelkroketten</i></p>	
Flaguette Carpaccio	15
<p>Italiaans broodje met olijven en zongedroogde tomaat, belegd met rucola, rundercarpaccio, truffelmayonaise, Parmezaan en pijnboompitten <i>Italienisches Brötchen mit Oliven und sonnengetrockneten Tomaten, belegt mit Rucola, Rindercarpaccio, Trüffelmayonnaise, Parmesan und Pinienkernen</i></p>	
Flaguette Al Tonno	10
<p>Italiaans broodje met olijven en zongedroogde tomaat, belegd met sla, tonijn, ansjovis en ei <i>Italienisches Brötchen mit Oliven und sonnengetrockneten Tomaten, belegt mit Salat, Thunfisch, Sardellen und Ei</i></p>	

**i Al onze voorgerechten, soepen en salades worden geserveerd met brood en boter.
 Alle unsere Vorspeisen, Suppen und Salate werden mit Brot und Butter serviert.**

i Voedselallergie of intolerantie? Vraag naar onze allergenenkaart!

Maak het ons kenbaar, zodat onze chefs met alle zorgvuldigheid uw maaltijd kunnen bereiden.

Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit? Fragen Sie nach unserer Allergenenkarte!

Teilen Sie es uns mit, damit unsere Köche Ihre Mahlzeit mit der nötigen Sorgfalt zubereiten können.

Antipasti

Voorgerechten / Vorspeisen

Carpaccio	18
Flinterdun gesneden rundvlees met truffelmayonaise, Parmezaan en pijnboompitten <i>Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und Pinienkernen</i>	
Vitello Tonnato	18
Flinterdun gesneden gebraden kalfsvlees met tonijnsaus en kappertjes <i>Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern</i>	
Gamberi all'Aglio	17
Rode gamba's met knoflook, roomboter en verse kruiden <i>Rote Gambas mit Knoblauch, Butter und frischen Kräutern</i>	
Pane Fatto di Casa	9
Huisgemaakt pizzabrood met diverse smeersels <i>Hausgemachtes Pizzabrot mit verschiedenen Aufstrichen</i>	
Carpaccio di melanzane grigliate e marinate con ricotta dura a toretta 🍃	16
Dun gesneden gemarineerde en gegrilde aubergine met ricotta, rode ui en kappertjes <i>In dünne Scheiben geschnittene marinierte und gegrillte Aubergine mit Ricotta, roten Zwiebeln und Kapern</i>	
Formaggio di Capra Portobello 🍃	15
Portobello gevuld met geitenkaas, zongedroogde tomaat, spinazie, look en pijnboompitten, uit de oven <i>Portobello gefüllt mit Ziegenkäse, sonnengetrockneten Tomaten, Spinat, Knoblauch und Pinienkerne, aus dem Ofen</i>	

Minestre

Soepen / Suppen

Crema di Pomodoro 🍃	8
Soep van geroosterde tomaat met mascarpone en huisbereide basilicumolie <i>Gebratene Tomatensuppe mit Mascarpone und hausgemachtem Basilikumöl</i>	
Minestrone	9
Italiaanse groentesoep • <i>Italienische Gemüsesuppe</i>	
Zuppa di pesce	14
Licht gebonden vissoep • <i>Leicht gebundene Fischsuppe</i>	

Insalate

Salades / Salate

Caprese 🍃 Dun gesneden pomodori tomaat, buffelmozzarella met basilicumblad, vers gemalen peper en eersteklas olijfolie <i>Dünn geschnittene Pomodoritomaten, Büffelmozzarella mit Basilikumblatt, frisch gemahlenem Pfeffer und erstklassigem Olivenöl</i>	14
Italia Frisse salade met San Daniel ham, pestodressing, granaatappelpitten, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, eersteklas olijfolie, balsamico <i>Frischer Salat mit San Daniel Schinken, Pestodressing und Granatapfelkernen, sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen, Parmesankäse, erstklassigem Olivenöl, Balsamico</i>	17
Nizzarda fresca Salade met o.a. vers gegrilde tonijn, olijven, groene asperge <i>Salat mit u.a. frisch gegrilltem Thunfisch, Oliven, grünem Spargel</i>	20
Di Salmone Affumicato Gemengde salade met gerookte zalm, lente-ui, tomaat, komkommer <i>Gemischter Salat mit Räucherlachs, Frühlingszwiebeln, Tomate, Gurken</i>	20
Di Gamberi Salade met lauwwarme gebakken scampi, tomaat, komkommer, rode ui en knoflook <i>Salat mit lauwarm gebratenen Scampi, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Knoblauch</i>	22
Formaggio di Capra Frisse salade met geitenkaas, spekjes, frambozendressing en walnoot <i>Frischer Salat mit Ziegenkäse, Speckstückchen, Himbeerdressing und Walnuss</i>	18

ⓘ **Al onze voorgerechten, soepen en salades worden geserveerd met brood en boter.**
Alle unsere Vorspeisen, Suppen und Salate werden mit Brot und Butter serviert.

ⓘ **Voedselallergie of intolerantie? Vraag naar onze allergenenkaart!**

Maak het ons kenbaar, zodat onze chefs met alle zorgvuldigheid uw maaltijd kunnen bereiden.

Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit? Fragen Sie nach unserer Allergienkarte!

Teilen Sie es uns mit, damit unsere Köche Ihre Mahlzeit mit der nötigen Sorgfalt zubereiten können.

Pasta









Pasta

- Spaghetti Bolognese** 18
Spaghetti met gehaktsaus en Parmezaan
Spaghetti mit Hackfleischsauce und Parmesan
🍷 Mallorio Montepulciano
- Spaghetti Carbonare** 20
Spaghetti met ei, Italiaans spek en Parmezaan
Spaghetti mit Ei, italienischem Speck und Parmesan
🍷 E'got Merlot
- Pasta Quattro Formaggi** 🍷 20
Penne in romige saus met mozzarella, gorgonzola, Pecorino en Parmezaan
Penne in Sahnesauce mit Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino und Parmesan
🍷 Sante Margerita Pinot Grigio Valdadige
- Tagliatelle ai Funghi di Bosco** 🍷 19
Tagliatelle in een romige saus met bospaddenstoelen, knoflook, ui en peterselie
Tagliatelle in Sahnesauce mit Waldpilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie
🍷 Salento, Castello Monaci - Petraluce Verdeca
- Spaghetti Piazza** 21
Spaghetti met kokkels, mosselen en scampi, cherrytomaat, look, afgeblust met witte wijn en room
Spaghetti mit Herzmuscheln, Miesmuscheln und Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch, erleichtert mit Weißwein und Sahne
🍷 Sante Margerita Pinot Grigio Valdadige
- Trofie alla nduja con salsiccia e spinaci** 22
Pasta trofie met pittige italiaanse worst en spinazie
Pasta trofie mit pikanter italienischer Wurst und Spinat
🍷 Salento, Castello Monaci - Petraluce Vereca



Uitleg over de wijnen vindt u op de wijnpagina in het begin van deze menukaart.

Erklärungen zu den Weinen finden Sie auf der Weinseite am Anfang dieses Menüs.

<p>Tagliatelle con Gamberi</p> <p>Tagliatelle met scampi, knoflook, witte wijn, rode ui, venkel en room <i>Tagliatelle mit Scampi, Knoblauch, Weißwein, roten Zwiebeln, Fenchel und Sahne</i></p> <p> Sante Margerita Pinot Grigio Valdadige</p>	21
<p>Penne Arrabiata </p> <p>Penne met pikante tomatensaus, look, rode peper en oregano <i>Penne mit pikanter Tomatensauce, Knoblauch, rotem Pfeffer und Oregano</i></p> <p> Salento, Castello Monaci - Pilùna Primitivo</p>	19
<p>Penne Pesto </p> <p>Penne met huisgemaakte pesto, cherrytomaat, rucola en Parmezaan <i>Penne mit hausgemachtem Pesto, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan</i></p> <p> E'got Merlot</p>	18
<p>Ravioli alla Ricotta </p> <p>Ravioli met spinazie en ricotta, saus van tomaat, kappertjes en salie <i>Ravioli mit Spinat und Ricotta, Tomatensauce, Kapern und Salbei</i></p> <p> Salento, Castello Monaci - Pilùna Primitivo</p>	22
<p>Lasagne Bolognese</p> <p>Italiaanse ovenschotel met verse pastabladen, gehaktsaus, tomaten, Béchamelsaus, mozzarella en Parmezaan <i>Italienischer Auflauf mit frischen Nudelblättern, Hackfleischsauce, Tomate, Béchamelsauce, Mozzarella und Parmesan</i></p> <p> E'got Merlot</p>	21

 **Voedselallergie of intolerantie? Vraag naar onze allergenenkaart!**

Maak het ons kenbaar, zodat onze chefs met alle zorgvuldigheid uw maaltijd kunnen bereiden.

Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit? Fragen Sie nach unserer Allergenenkarte!

Teilen Sie es uns mit, damit unsere Köche Ihre Mahlzeit mit der nötigen Sorgfalt zubereiten können.

Piatti di Pesce

Visgerechten / Fischgerichte

- Quenelles di lucioperca** 30
Gepocheerde farce van snoekbaars met een saus van Noordzeegarnalen
Pochierte Zanderfüllung mit einer Sauce von Nordseegarnelen
🍷 Salento, Castello Monaci - Petraluce Verdeca
- Merluzzo con risotto al limone e salicornia** 34
Gebakken kabeljauw met risotto van carnaroli-rijst met citroen en mascarpone, geserveerd met zeekraal
Gebratener Kabeljau mit Risotto aus Carnaroli-Reis mit Zitrone und Mascarpone, serviert mit Meerfenchel
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano
- Gamberi all'Aglio** 32
Rode gamba's met knoflook, roomboter en verse kruiden, knapperige venkelsalade met sinaasappel
Rote Gambas mit Knoblauch, Butter und frischen Kräutern, knackiger Fenchelsalat mit Orange
🍷 Sante Margerita Pinot Grigio Valdadige
- Tonno alla griglia con salsa Siciliana** 34
Tonijn van de grill geserveerd met spaghetti met rode pesto en salsa met tomaat, knoflook, groene olijven, kappertjes en rozijnen
Thunfisch vom Grill, serviert mit Spaghetti mit rotem Pesto und Salsa von Tomaten, Knoblauch, grüne Oliven, Kapern und Sultaninen
🍷 Salento, Castello Monaci - Petraluce Verdeca



Uitleg over de wijnen vindt u op de wijnpagina in het begin van deze menukaart.

Erklärungen zu den Weinen finden Sie auf der Weinseite am Anfang dieses Menüs.

Piatti di Carne

Vleesgerechten / Fleischspeisen

Tagliata di Manzo con rucola, grana Padano e balsamico 38

Sappige Simmentaler runder ribeye van de grill, balsamico, rucola, tomaat en Grana Padano
Saftiges Ribeye vom Simmentaler Rind vom Grill, Balsamico, Rucola, Tomate und Grana Padano

 Coribante Syrah-Malvasia Nera - Salento, C.M.

Pollo ai aglio 27

Boterzachte kip met knoflook, witte wijn, salie en een garnituur van aubergine, tomaat en pijnboompitten

Buttriges Hähnchen mit Knoblauch, Weißwein, Salbei und einer Garnitur aus Aubergine, Tomate und Pinienkernen

 E'got Merlot

Filetto di Maiale al Marsala 26

In Marsala gemarineerde varkenshaas in roomsaus met olijven, kappertjes en zwarte knoflook
In Marsala mariniertes Schweinefilet in Sahnesauce mit Oliven, Kapern und schwarzem Knoblauch

 Mallorio Montepulciano

Ossobuco 32

Langzaam gegaarde kalfsschenkel in een saus met tomaat, wortel, ui, selderij, citroen, bladpeterselie en gremolata van knoflook

Langsam gekochte Kalbshaxe, in einer Sauce mit Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Zitrone, Petersilienblatt und Knoblauchgremolata

 Coribante Syrah-Malvasia Nera - Salento, C.M.

Onze vlees- en visgerechten worden geserveerd met een kleine salade en pasta.

Supplement gebakken aardappelen i.p.v. pasta: +4,00

Unsere Fleisch- und Fischgerichte werden mit einem kleinen Salat und Pasta serviert.

Bratkartoffeln statt Nudeln: +4,00

Voedselallergie of intolerantie? Vraag naar onze allergenenkaart!

Maak het ons kenbaar, zodat onze chefs met alle zorgvuldigheid uw maaltijd kunnen bereiden.

Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte!

Teilen Sie es uns mit, damit unsere Köche Ihre Mahlzeit mit der nötigen Sorgfalt zubereiten können.

Piatti per bambini

Kindergerechten (tot 12 jaar) / Kindergerichte (bis 12 Jahre)

Pizza Bambino 🍷	9
Kleine pizza met tomatensaus en mozzarella <i>Kleine Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella</i>	
Pizza salami Bambino	10
Kleine pizza met tomatensaus, salami en mozzarella <i>Kleine Pizza mit Tomatensauce, Salami und Mozzarella</i>	
Pizza ham Bambino	10
Kleine pizza met tomatensaus, ham en mozzarella <i>Kleine Pizza mit Tomatensauce, Schinken und Mozzarella</i>	
Pizza Hawaiï Bambino	10
Kleine pizza met tomatensaus, ham, ananas en mozzarella <i>Kleine Pizza mit Tomatensauce, Schinken, Ananas und Mozzarella</i>	
Spaghetti per Bambini	9
Kinderportie spaghetti Bolognese <i>Kinderportion Spaghetti Bolognese</i>	
Lasagne Bolognese per Bambini	10
Kinderportie lasagne <i>Kinderportion Lasagne</i>	
Extra couvert	2
<i>Extra Besteck</i>	

Pizza's

Vers en houtgestookt / Frisch und Holzgefeuert

Margherita 🍷	13
Tomatensaus, buffelmozzarella, basilicum <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
Caprese 🍷	15
Tomatensaus, buffelmozzarella, pesto, cherrytomaatjes <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella, Pesto, Kirschtomaten</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
Funghi	15
Tomatensaus, mozzarella, ham, paddenstoelen <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze</i>	
🍷 E'got Merlot	
Pollo Speziato	18
Tomatensaus, mozzarella, gekruide kip, paprika, paddenstoelen <i>Tomatensauce, Mozzarella, gewürztes Hähnchen, Paprika, Pilze</i>	
🍷 E'got Merlot	
Ai Gamberi	21
Tomatensaus, mozzarella, gamba's, rode ui, knoflook <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gambas, rote Zwiebeln, Knoblauch</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
Salami	16
Tomatensaus, mozzarella, salami, paprika <i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Paprika</i>	
🍷 E'got Merlot	
Quattro Formaggi 🍷	18
Mozzarella, provolone, gorgonzola, Parmezaanse kaas <i>Mozzarella, Provolone, Gorgonzola, Parmesankäse</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
Al Tonno	17
Tomatensaus, mozzarella, tonijn, rode ui, kappertjes, olijven <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern, Oliven</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	

Piazza 🍷	17
Mozzarella, rucola, cherrytomatjes, pestodressing, Parmezaanse kaas <i>Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Pestodressing, Parmesankäse</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
San Daniele	20
Mozzarella, San Daniele ham, rucola, cherrytomatjes, pestodressing, Parmezaanse kaas <i>Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola, Kirschtomaten, Pestodressing, Parmesankäse</i>	
🍷 E'got Merlot	
Al Salmone Affumicato	21
Mozzarella, lente ui, kappertjes, gerookte zalm, ricotta, citroen <i>Mozzarella, Frühlingszwiebel, Kapern, Räucherlachs, Ricotta, Zitrone</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
Bresaola	21
Mozzarella, bresaola, rucola, pestodressing, Parmezaanse kaas <i>Mozzarella, Bresaola, Rucola, Pestodressing, Parmesankäse</i>	
🍷 E'got Merlot	
Pancetta e Ananas	18
Tomatensaus, mozzarella, guanciale, ham, ananas <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	
🍷 E'got Merlot	
Capricciosa	19
Tomatensaus, mozzarella, salami, ham, paddenstoelen, paprika, artisjok, olijven <i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Pilze, Paprika, Artischocken, Oliven</i>	
🍷 E'got Merlot	
4 Stagioni	19
Tomatensaus, mozzarella, ham, paddenstoelen, artisjok, paprika <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Paprika</i>	
🍷 E'got Merlot	



Uitleg over de wijnen vindt u op de wijnpagina in het begin van deze menukaart.

Erklärungen zu den Weinen finden Sie auf der Weinseite am Anfang dieses Menüs.

Della Zelanda	23
Tomatensaus, mozzarella, scampi, kokkels, mosselen, coquilles, citroen <i>Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Herzmuscheln, Miesmuscheln, Jakobsmuscheln, Zitrone</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
Diavola	18
Tomatensaus, mozzarella, pikante salami, chilipeper, chili-olie <i>Tomatensaus, Mozzarella, Pikante Salami, Chilipeper, Chili-Öl</i>	
🍷 E'got Merlot	
Napoli	16
Tomatensaus, mozzarella, ansjovis, kappertjes, olijven <i>Tomatensauce, Mozzarella, Anchovis, Kapern, Oliven</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
Verdura 🍃	16
Tomatensaus, mozzarella, paprika, paddenstoelen, rode ui, artisjok <i>Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Pilze, rote Zwiebeln, Artischocken</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
Scamorza e salamella fresca	19
Mozzarella, gerookte kaas, zongedroogde tomaat, rucola en worst <i>Mozzarella, geräucherter Käse, sonnengetrocknete Tomaten, Rucola und Wurst</i>	
🍷 E'got Chardonnay-Trebbiano	
Nduja	19
Mozzarella, nduja, geitenkaas, cherrytomaat, pancetta, spinazie <i>Mozzarella, nduja, Ziegenkäse, Kirschtomaten, Pancetta, Spinat</i>	
🍷 E'got Merlot	
BBQ Pollo	18
Tomatensaus, BBQ-saus, mozzarella, gekruide kip, rode ui, jalapeno, mais <i>Tomatensauce, BBQ-Sauce, Mozzarella, gewürztes Hähnchen, rote Zwiebeln, Jalapeno, Mais</i>	
🍷 E'got Merlot	

📄 Voedselallergie of intolerantie? Vraag naar onze allergenenkaart!

Maak het ons kenbaar, zodat onze chefs met alle zorgvuldigheid uw maaltijd kunnen bereiden.

Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit? Fragen Sie nach unserer Allergenenkarte!

Teilen Sie es uns mit, damit unsere Köche Ihre Mahlzeit mit der nötigen Sorgfalt zubereiten können.

Dolci

Dessert / Nachspeise

Dolce ricotta gusto	10
Authentieke cheesecake met passievrucht, slagroom en aardbeiensaus <i>Authentischer Käsekuchen mit Zitrone, Schlagsahne und Erdbeersauce</i>	
Panna Cotta	9
Fluweelzachte roompudding met bosvruchten <i>Samtiger Sahnepudding mit Waldfrüchten</i>	
Tiramisu	11
Italië's bekendste dessert met amaretto, koffie, lange vingers, mascarpone en cacao <i>Italiens berühmteste Nachspeise mit Amaretto, Kaffee und Löffelbiskuits, Mascarpone und Kakao</i>	
Meringa con Pistacchio	10
Huisbereide meringue met pistachenoten, slagroom, gemarineerde frambozen en pistacheroomijs <i>Hausgemachte Meringue mit Pistazien, Schlagsahne, marinierten Himbeeren und Pistazieneis</i>	
Mousse al Cioccolato, Brownie e Caramello	11
Chocolademouse, brownie, caramelsaus <i>Schokoladenmousse, Brownie, Karamelsauce</i>	
Affogato	8
Vanilleroomijs en amaretto likeur overgoten met espresso <i>Vanilleeis und Amarettolikör mit Espresso übergossen</i>	
Gelato per Bambini (tot 12 jaar / bis 12 Jahre)	6
Kinderbeker met vanilleroomijs, aardbeiensaus en discodip <i>Kinderbecher mit Vanilleeis, Erdbeersauce und Discodip</i>	

 Voedselallergie of intolerantie? Vraag naar onze allergenenkaart!

Maak het ons kenbaar, zodat onze chefs met alle zorgvuldigheid uw maaltijd kunnen bereiden.

Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit? Fragen Sie nach unserer Allergenenkarte!

Teilen Sie es uns mit, damit unsere Köche Ihre Mahlzeit mit der nötigen Sorgfalt zubereiten können.

Wijnen



5,90 26,50

E'got Chardonnay-Trebbiano

Emilia-Romagna, Italië

Een wijn met geur van perzik en meloen met smaaktonen van appel en tropisch fruit. Deze wijn past goed bij vis en vegetarische gerechten.

6,00 28,50

Salento, Castello Monaci – Petraluce Verdeca

Puglia, Italië

Fris en vol van smaak. Aroma's van wit en geel steenfruit, subtiele bloesemtonen en fruitzuren. De perfecte combinatie met vis en schaaldiergerechten.

7,30 30,00

Sante Margerita Pinot Grigio Valdadige

Trentino, Italië

Een geur van goudbruine appels. Bij de eerste slok onthult het zijn lichte en verfrissende karakter. De juiste wijn voor bij salades en pasta's.

5,90 26,50

E'got Merlot

Emilia-Romagna, Italië

Intens rode kleur met geur van rijpe kersen- en bessenaroma. Ronde, zachte smaak met hints van pruimen in de mond. De Merlot past prima samen met vlees, pasta's, pizza's en hartige kazen.

7,30 30,00

Mallorio Montepulciano

Abruzzo, Italië

Een robijnrode wijn met intense bloemen- en bessenaroma's en een kruidige toets. Vol en evenwichtig met een subtiele afdrank van amandel. Sluit zich goed aan bij alle Italiaanse gerechten.

7,20 29,00

Coribante Syrah-Malvasia Nera – Salento, C.M.

Apulië, Italië

Een dichte paarse wijn met aroma's van morellen, moerbeien, bosbessen, zwarte bessen en pruimen. In de mond wordt deze krachtige rode wijn gekenmerkt door een ongelooflijk dichte en vlezige textuur. Kan goed gedronken worden bij alle hoofdgerechten.

7,30 30,00

Salento, Castello Monaci - Pilùna Primitivo

Apulië, Italië

Een zachte wijn met rijpe rode vruchten, waarbij de zoetheid van zwarte kersenjam en Marasca-kersen opgeroepen wordt. Tegelijkertijd vermengen zich subtiele hints van peper en vanille. De juiste combinatie met de vleesgerechten, pasta's en pizza's.

Wit

Rood