

VOORGERECHTEN

PIATTI FREDDI

Italiaans knoflookbrood ✓	€ 6,00
Huisgemaakte soep ✓	€ 7,25
met bijpassend garnituur (ook vega te bestellen)	
Carpaccio van rund	
balsamico-dadeldressing, rucola, geroosterde pitten en Grana Padano	€ 14,50
Gravad lax van kalfvlees	
tonijn-crème, asperges, kappertjes, hangop en dragon	€ 13,50
Charcuterie van diverse ham- en worstsoorten	
Manchego en boerderij-kaas	€ 13,00
Bruschetta plank met verschillende garnituren	€ 12,50
Salade Burrata ✓	
perzik, pistache, gepofte tomaten en balsamico	€ 13,75
Tonijn Tataki	
avocado, wortel-gembercrème, Nori en zoetzure groenten	€ 14,50
Salade gepocheerde zalm	
groene kruiden, koolrabi en coquille	€ 15,75



PASTA TOP 9

Authentiek, verrassend en eerlijke pasta's die door onze chefs zijn samengesteld. Proef en geniet!

Nduja Cacio e Pepe	€14,50
Spaghetti, Nduja, Pecorino en zwarte peper	
Pasta Arrabbiata ✓	€ 13,50/€ 16,00
Rigatoni met pittige tomatensaus, knoflook, chilivlokken en Provolone Dolce	
Pasta Aglio e olio e scampi	€ 17,95/€ 20,50
Spaghetti met mengsel van knoflook, peterselie, rode peper, black tiger scampi's en Grana Padano	
Truffelriso ✓	€ 17,50
Riso pasta met truffel, champignons, rucola en Grana Padano	
Pasta Carbonara	€ 12,75/€ 15,50
Spaghetti, guanciale, ei en Grana Padano	
Pasta Ragusa	€ 20,25/€ 23,75
Raviolini met ricotta, zalm, bladspinazie, salieboter en Old Amsterdam	
Lasagne met Provolone dolce	€ 22,00
Traditionele lasaga Bolognese, mozzarella en bechamel	
Penne Bolognese	€ 16,50/€ 18,50
Klassieke tomatensaus met bolognese en Grana Padano	
Puttanesca	€ 19,50/€ 21,00
Spaghetti met olijven, kappertjes, anjovis, tomaat en flanksteak	

PIZZA

Pizza Margherita ✓	€ 13,25
met tomatensaus, mozzarella en oregano	
Pizza Diavola	€ 13,25
met pittige salami, mozzarella en oregano	

SALADE

Maaltijdsalade Burrata (ook vega te bestellen)	€ 18,00
burrata, Parmaham, perzik, pistache en gepofte tomaat	
Maaltijdsalade vis	€ 22,40
zalm, rivierkreeft, gamba, zoetzure groenten en avocado	

ANTI PASTA

Even zin in iets anders? Proef en geniet onze anti pasta kaart! Bij deze gerechten serveren wij ook friet en salade.

Zeebaars	€ 22,50
met zeekraal, botersaus en gefrituurde kappertjes	
Schnitzel a la Pasta & Pesto	€ 23,00
met ui, spek en champignons	
Zalm teriyaki	€ 23,75
met noodles en een mix van Oosterse groenten	
Gegrilde kipsaté	€ 21,75
met gebakken uitjes, kroepoek, serroendeng en atjar ketimoen	
Irish Biefstuk	€ 27,00
met groene asperges en chimichurri	
<i>keuze saus: bearnaise of pepersaus</i>	
Frietje rendang	€ 18,75
met bosui, truffelmayonaise en Grana Padano	
Spareribs	€ 27,50
met pittige marinade	

VERRASSINGSMENU

Kun je niet kiezen? Laat je dan verrassen door het verrassingsmenu. Te bestellen vanaf 2 personen. €38,00 per persoon.

Antipasti
kleine Italiaanse specialiteiten

Secondi piatti
proeverij van drie pasta's, vega, vlees en vis

Dolci piatti
verrassingsdessert van de chef



PICCOLI PIATTI

OP Z'N ITALIAANS!

HOE WERKT HET?

Piccoli Piatti staat voor tapas gerechten. Deze kunt u in vijf rondes bestellen en adviseren we 2 gerechten per ronde te bestellen. Via het invulkaartje kun je aangeven welke gerechtjes je per ronde zou willen bestellen en betaalt u € 41,50 per persoon. Buon appetito!

1. Carpaccio van rund met balsamico-dadeldressing, rucola, pitten en Grana Padano
2. Gravad lax van kalfstaartstuk met tonijn-crème, groene asperges, kapperappels, saus van yoghurt en mierikswortel en een frisse dragon-dressing
3. Charcuterie van diverse ham- en worstsoorten, Manchego en boerderij-kaas
4. Salade met burratini, gegrilde perzik, gepofte tomaten en gehakte pistachenoten ✓
5. Salade van gepocheerde zalm en crème fraîche, gebakken coquille, groene kruiden, zoetzure koolrabi en een kruidige yoghurt dressing
6. Tataki van tonijn, avocado, zoetzure groenten en wortel-gembercrème
7. Huisgemaakte soep met bijpassende garnituur (ook vega te bestellen ✓)
8. Bruschetta plank met diverse garnituren
9. Oerbrood met smeersel ✓
10. Gamba piri piri, pittig gekruide gamba's met focaccia
11. Portobello gevuld met crème van artisjok, oesterzwammen en gratineerde kaas
12. Mini-bospeen met truffelhoning, tijm en feta ✓
13. Cannelloni met pastinaak, gele biet en gepofte paprikasaus ✓
14. Risotto bitterbal met truffelmayonaise ✓
15. Zoete aardappelfrites met truffeldip en Parmezaanse kaas ✓
16. Pinsa Margherita ✓
17. Rigatone met pittige tomatensaus, knoflook en chilivlokken ✓
18. Gebakken little gem, citroenkip, knoflookcroutons, zongedroogde tomaat en caesardressing (ook vega te bestellen ✓)
19. Mediterraanse schnitzel met spek, ui en champignons
20. Souvlaki van kipdij met pitabrood, tzatziki en zoetzure ui (ook vega te bestellen ✓)
21. Ingerolde varkenshaas met Parmaham, mozzarella, pesto en Marsalasaus
22. Gegrilde runderbavette met groene asperges en chimichurri
23. Sardijnse pasta met groene kruiden, champignons, haricots verts en Parmezaanse kip
24. Soft taco met kip fajita, pico de gallo, rode ui en avocadocrème (ook vega te bestellen ✓)
25. Brioche hotdog met merguez, tomatensalsa, mozzarella en truffelmayonaise
26. Gefrituurde gamba's, calamaris en citroen-aioli
27. Zeebaars met geroerbakte zeekraal en saus van gepofte paprika
28. Gemarineerde zalm met oosterse roerbakgroenten
29. Tongschar met groene asperges, groene kruiden en botersaus

Buon appetito e buon divertimento!

Allergieën? Scan dan de QR code hiernaast.



NAGERECHTEN

DOLCE

Affogato vanille-ijs met espresso	€ 6,20
Passievrucht-framboos meringue mango en passievrucht	€ 8,20
Karamel longueur bisquet met appel en witte chocolade-ijs	€ 8,75
Panna Cotta pandan-likeur, spekkoeke en bananen-ijs	€ 8,15
Parfait van aardbei verse aardbeien met pecannoten en vanille-ijs	€ 11,00
Moelleux gecondenseerde melk, sorbet limoen en citroen	€ 10,50
Tiramisu rood fruit en witte chocolade	€ 10,00
Italiaanse ijs-coupe mango met stracciatella en aardbei	€ 8,00
Scroppino wodka, citroen en prosecco	€ 8,75
Verrassingdessert van de chef	€ 5,50
Koffie deluxe	€ 4,50



Pasta & PESTO

PRINSENBEEK

DINERKAART

Authentiek, verrassend en eerlijk Italiaans restaurant in hartje Brabant; Prinsenbeek. Ontdek smaken waar Italiaanse traditie en andere wereldkeukens elkaar ontmoeten voor de ultieme smaakbeleving.