

## TAPAS (minstens 3 per persoon) (minimum 3 pers)

Planche apéritive / Aperitiefplank: (2/4 pers)	15/29
Lentejas o fabada asturiana con chorizo	7
Prosciutto toscano, chorizo	3.5
Formaggio o queso	3.5
Anchois marinés / Gemarineerde ansjovissen	3.5
Légumes grillés / Gegrilde groenten	3.5
Tortilla	3.5
Olives / Olijven	3.5
Bruschetta (pomodorini, emoción, nonna)	3
Scamorza affumicata	11
Gambas al ajillo	16
Burrata	8
Patatas con salsa (bravas/añoli)	6

## SALADES

<b>Toscane</b> (Toscaanse ham, courgettes, aubergines, gedroogde tomaten, parmezaan, pijnboompitten) (Jambon toscan, courgettes, aubergines, tomates séchées, pignons de pin et parmesan)	15.5
<b>Catalane</b> (Tomaten, olijven, rode uien, paprika's, gedroogde chorizo, gebakken ei) (Tomates, olives, manchego, oignons rouges, poivrons, chorizo poêlé et œuf sur le plat)	15
<b>Scampis e burrata</b> (Rucola, scampi's, pijnboompitten, tomaten en pugliese mozzarella) (Roquette, scampis, pignons de pin, tomates et mozzarella pugliese)	17
<b>Cabra</b> (Geitekaas, appels, gedroogde vruchten, honing met sherry) (Chèvre, pommes, fruits secs et miel au xérès)	15
<b>César</b> (Kip, tomaten, mais, rode uien, parmezaan, crouton en Cesarsaus) (Poulet, tomates, maïs, parmesan, oignons rouges, croûtons et sauce «césar»)	17

## PASTA FRESCA

<b>Al ragù</b> (Bolognese)	14
<b>Carbonara</b> (Spekjes, parmezaan, ei) (Pancetta, parmesan et oeuf)	15
<b>Salsiccia e pomodorini</b> (Worst met venkel, kerstomaten) (Chair à saucisse au fenouil et tomates cerises)	16
<b>Scampis</b> (Scampis, tomaten, look, rucola, parmezaan) (Ail, tomates, scampis, roquette et parmesan)	18
<b>Tartufati</b> (Met saus op basis van truffel) (Crème à base de truffe)	19
<b>Olio e basilico</b> (Olijfolie, look, basilicum, kerstomaten) (Huile d'olive, ail, basilic et tomates cerises)	15
<b>Agljo, olio e peperoncino</b> (Look, olijfolie, pepers) (Ail, huile d'olive et piments)	14.5

## PLANCHES / PLANKJES

<b>Bruschette</b> (Assortiment van 3 bruschetta's en kleine salade) (Assortiment de 3 « bruschette » et petite salade du marché)	12.5
<b>Pastapas</b> (Verse pasta, charcuterie, kazen en 2 bruschetta's) (Pâtes fraîches, charcuteries, fromages et 2 « bruschette »)	17
<b>Emoción</b> (Prosciutto toscano, manchego, gegrilde groenten, tortilla van de dag en 2 bruschetta's) (Prosciutto toscano, manchego, légumes grillés, tortilla del dia et 2 « bruschette »)	14
<b>Tartufati</b> (Assortiment truffelproducten: verse pasta, salami, kazen, burrata en 2 bruschetta's) (Assortiment de produits à la truffe : pâtes fraîches, salami, fromages, burrata et 2 « bruschette »)	21
<b>Golicioso</b> (Assortiment tapas, groenten, salade en "bruschette" voor twee) (Assortiment de tapas, légumes, salade et « bruschette » pour deux)	32
<b>Fromage et /ou charcuterie</b> (Assortiment Italiaanse en Spaanse vleeswaren en / of kazen) (Assortiment de charcuteries et/ou fromages italiens et espagnols)	19

## PLATS / GERECHTEN

<b>Tartare à l'italienne / Italiaanse rundstartaar</b>	19
(Steak tartaar, rucola, zongedroogde tomaten, pijnboompitten, kappertjes, parmezaan, patatas) (Haché minute, roquette, tomates séchées, pignons de pin, câpres, parmesan et patatas)	
<b>Carpaccio di manzo al tartufo</b>	17
(Plakjes rundsvlees, truffelolie, pijnboompitten, zongedroogde tomaten, rucola en parmezaan) (Tranches de boeuf, huile de truffe, pignons de pin, tomates séchées, roquette et parmesan)	17
<b>Carpaccio bresaola e burrata</b>	
(Plakjes gedroogd rundvlees, mozzarella uit Puglia, rucola, pijnboompitten en zongedroogde tomaten) (Fines tranches de boeuf séché, mozzarella pugliese, roquette, pignons de pin et tomates séchées)	16
<b>Burger ibérico</b> (Artisanaal brood, Iberisch varkensvlees, rode uien, tomaten, chorizo, patatas en salade) (Pain artisanal, viande de porc ibérique, oignons rouges, tomates, chorizo, patatas et salade)	17
<b>Arrosticini</b> (Lamsspiesjes, patatas en salade) (Brochettes d'agneau, patatas et salade)	

Allergiques ou intolérant à certaines denrées, signalez-le nous. Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos préparations.

Als u allergisch of intolerant bent voor bepaalde voedingsmiddelen, laat het ons dan weten. Wij informeren u graag over de aanwezigheid van mogelijke allergenen in onze gerechten.

## APÉRITIFS / APERITIEVEN

Pisang	6
Campari	6
Porto	6
Martini	6
Sangria	5.5
Sidra con fresa	5
Estralla Dulce	5
Prosecco	8/35
Cava juvé y camps brut	8/35
Apérol spritz (prosecco, apérol, san pellegrino)	8.5
Veneto spritz (pinot grigio, apérol, san pellegrino)	8
Apéritif sans alcool / Alcoholvrij aperitief	5.5

## ALCOOLS / STERKE DRANKEN

Jack daniel's	7
Licor 43	7
J&B	7
Gin	7
Rhum	7
Sambuca	7
Limoncello	7
Grappa nardini	7
Amaretto di saronno	7
Vecchia romagna	7

(begeleiding / accompagnement 2.5)

## VINS / WIJNEN

### ITALIANI

Pinot grigio	5.5/26
Pinot nero	5.5/26
Salice salentino riserva	7/31
Valpolicella	7/31

### ESPAÑOL

Castillo de Jumilla	5.5/26
Protos	5.5/26
Rioja	7/31
Pino Doncel	7/31

### SOFT/ FRISDRANKEN

San pellegrino 1/4 - 1/2	3/5
Chaudfontaine 1/4 - 1/2	3/5
Coca cola/light/zéro	3
San pellegrino orange/citron/tonic	3
Fuze tea pêche/green/pétillant	3
Nordic agrumes/tonic	3
Fanta	3
Crodino	5.5
Jus de pomme local / Lokaal appelsap	4
Limonade Catalunya (100% naturel / natuurlijk)	4.5

### BIÈRES / BIEREN

San Miguel	3
Estrella Galicia	3
Estrella Galicia « red vintage »	4
Socarrada (artisanale / artisaanaal)	4.5
Desperados	4.5

### BOISSONS CHAUDES / WARME DRANKEN

Espresso	3
Café / Koffie	3
Corretto café / Koffie	4
Cappuccino	3
Thé / Thee « Teatower »	3,5

(voir carte des thés) (zie theekaart)

**EMOCIÓN**  
Restaurant