





MENU VAN DE DAG **MENU DEL GIORNO** MENU OF THE DAY

chiedete ai nostri camerieri il nostro menu' e aperitivo del giorno

vraag naar het aperitief en het menu van de dag / *ask for our special aperitive and menu of the day*

VOORGERECHTEN **ANTIPASTI** APPETIZERS

	zuppa di coda di bue	9,00
	<i>ossenstaartsoep / oxtail soup</i>	
	peperoni con mozzarella e acciughe al forno (anche senza acciughe)	8,00
	<i>paprika met buffelmozzarella en anjovis uit de oven (ook zonder anjovis)</i>	
	<i>sweet pepper with mozzarella and anchovies from the oven (also without anchovies)</i>	
	cozze gratinate	8,00
	<i>gegratineerde mosselen / gratinated mussels</i>	
	bruschetta mista	9,00
	<i>bruschetta met divers beleg / bruschetta with different toppings</i>	
	insalata di barbabietola con formaggio di capra, noci e arancia	10,00
	<i>bietensalade met geitenkaas, noten en sinaasappel</i>	
	<i>beetroot salad with goat cheese, nuts and orange</i>	
	patè di fegato di pollo con marmellata di cipolle e pane di Altamura	11,00
	<i>pate van kippenlever met een jam van rode ui en brood uit Puglia</i>	
	<i>chicken liver pate with a jam from red onions and bread from the Puglia region</i>	
	antipasto misto (per due)	24,00
	<i>gemengde voorgerechten (voor twee personen) / mixed appetizers (for two persons)</i>	

PASTA **PRIMI PIATTI** PASTA

The pasta in Trattoria Caprese is served as primi piatti (140 gr. cooked pasta)

	penne all'arrabbiata	12,00
	<i>penne met tomatensaus, chili's en knoflook</i>	
	<i>penne with tomato sauce, chili's and garlic</i>	
	risotto con brodo di coda di bue e parmigiano	15,00
	<i>risotto met bouillon van ossenstaart en parmezaanse kaas</i>	
	<i>risotto with broth from oxtail and parmesan cheese</i>	
	gnocchi con spinaci	15,00
	<i>huisgemaakt aardappel-gnocchi met een saus van spinazie en room</i>	
	<i>home made potato-gnocchi with a sauce of spinach and cream</i>	
	pappardelle alla Bolognese	16,00
	spaghetti alle vongole	16,00
	<i>spaghetti met venusschelpen / spaghetti with clams</i>	







HOOFDGERECHTEN **SECONDI PIATTI** MAIN DISHES

 lasagna di verdure invernali	14,00
<i>lasagna van wintergroenten lasagna from winter vegetables</i>	
polpette con salsa di pomodoro e pane di Altamura	15,00
<i>gehaktballen in tomatensaus met Altamura brood meat balls in tomato sauce with Altamura bread</i>	
ossobuco con risotto allo zafferano	22,00
<i>kalfsschenkel met saffraan risotto veal shank with saffron risotto</i>	
filetto di manzo al Barolo con risotto bianco (180 gr)	27,00
<i>tournedos in rode wijnsaus geserveerd met risotto fillet steak in red wine sauce served with risotto</i>	
pesce di stagione	p.m.
<i>vis van de dag / catch of the day</i>	

BIJGERECHTEN **CONTORNI** SIDE DISHES

Our bread comes fresh from the oven and takes ±10 minutes to prepare

 pane di Altamura	2,50
<i>brood uit Puglia / bread from the Puglia region</i>	
 patate al forno	4,00
<i>ovenaardappelen / oven-baked potatoes</i>	
 risotto bianco	4,00
<i>witte risotto / white risotto</i>	
 verdure miste invernali al forno	5,00
<i>gemengde wintergroenten uit de oven / mixed winter vegetables from the oven</i>	

NAGERECHTEN **DOLCI DELLA CASA** HOMEMADE DESSERTS

crostata	5,00
gelato, due palline (biologico)	5,00
<i>twee bollen biologisch ijs in diverse smaken / two scoops organic ice-cream in different flavors</i>	
la 'nostra' panna cotta alla vaniglia	7,00
tiramisu	7,00
torta del giorno	7,00
strudel di mele con gelato alla vaniglia	8,00
<i>appelstrudel met vanille ijs apple strudel with vanille ice-cream</i>	
sgroppino	8,00
<i>vodka & prosecco & citroen ijs / vodka & prosecco & lemon ice cream</i>	