







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 verdure primaverili con ceci** 8,00
voorjaarsgroentensoep met kikkererwten
soup of spring vegetables and chickpeas
- bruschetta mista** 9,00
bruschetta met divers beleg
bruschetta with different toppings
-  **insalata di asparagi verde e zucchine con parmigiano** 9,00
salade van groene asperges en courgette met parmezaanse kaas
salad of green asparagus with zucchini and parmesan cheese
-  **burrata con pomodoro e basilico** 10,00
burrata met tomatensalade en basilicum
burrata with tomato salad and basil
-  **tortino di carciofi can salsa al parmigiano** 11,00
taartje van artisjok met een saus van parmezaanse kaas
artichoke pie with parmesan sauce
- carpaccio di polpo** 12,00
carpaccio van inktvis
pulpo carpaccio

PASTA **PRIMI PIATTI** PASTA

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

-  **penne all'arrabbiata** 12,00
penne met tomatensaus, chili's en knoflook / *penne with tomato sauce, chili's and garlic*
- spaghetti colatura di alici di cetara** 15,00
spaghetti met een extract van gefermenteerde ansjovis en bottarga
spaghetti with fermented anchovy drippings and bottarga
-  **tagliatelle con verdure primaverili, ricotta ed erbe** 17,00
tagliatelle met voorjaarsgroenten, ricotta en kruiden
tagliatelle with spring vegetables, ricotta and herbs
- tagliatelle con fegato di pollo e Marsala** 18,00
tagliatelle met kippenlever en Marsala
tagliatelle with chickenliver and Marsala
-  **risotto con asparagi verdi** 16,00
risotto met groene asperges / *risotto with green asparagus*
- risotto con asparagi verdi e prociutto San Daniele** 19,00
risotto met groene asperges en San Daniele ham
risotto with green asparagus and San Daniele ham







HOOFDGERECHTEN **SECONDI PIATTI** MAIN DISHES

-  **pomodoro ripieno con risotto e crema di sedano rapa** 15,00
met risotto gevulde tomaat geserveerd met knolselderij crème
tomato filled with risotto served with a selleryroot cream
- trota (intera) con burro di salvia e patate** 18,00
forel (aan de graat) gebakken in salie boter geserveerd met aardappeltjes
trout (on the bone) fried in sage butter served with potatoes
- coniglio con olive, pinoli e polenta grigliata** 19,00
konijn met olijven, pijnboompitten en gebakken polenta
rabbit with olives, pinenuts and fried polenta
- carre d'agnello con crosta alle erbe e verdure primaverili** 21,00
lamsrack met kruidenkorst geserveerd met voorjaarsgroenten
rack of lamb with a herb crust served with spring vegetables
- filetto di manzo al Barolo con rucola (180 gr)** 27,00
tournedos in rode wijnsaus geserveerd met rucola
fillet steak in red wine sauce served with rucola

BIJGERECHTEN **CONTORNI** SIDE DISHES

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

-  **pane di Altamura** 2,50
brood uit Puglia / bread from the Puglia region
-  **piccole patate con rosmarino** 4,00
gebakken krieltjes met rozenmarijn / small potatoes with rosemary
-  **risotto bianco** 4,00
witte risotto / white risotto
-  **verdure primaverili** 6,00
voorjaarsgroenten / spring vegetables

NAGERECHTEN **DOLCI DELLA CASA** HOMEMADE DESSERTS

- crostata** 5,00
- gelato, due palline (biologico)** 5,00
twee bollen biologisch ijs in diverse smaken
two scoops organic ice-cream in different flavors
- la 'nostra' panna cotta alla vaniglia** 7,00
- tiramisu** 7,00
- torta di carote con mascarpone e mandorle** 7,00
worteltaart met mascarpone en amandelen
carrotcake with mascarpone and almonds