





## 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

<b>zuppa di pesce con pane di Altamura</b>	<b>11,00</b>
vissoep met Altamura brood <i>fish soup with Altamura bread</i>	
<b>bruschetta mista</b>	<b>9,00</b>
bruschetta met divers beleg <i>bruschetta with different toppings</i>	
 <b>insalata di semola con cetriolo, cavolo rapa, erbe e formaggio</b>	<b>10,00</b>
salade van gort, komkommer, koolraab, kruiden en kaas <i>groats salad with cucumber, kohlrabi, herbs and cheese</i>	
 <b>burrata con pomodoro e basilico</b>	<b>11,00</b>
burrata met tomatensalade en basilicum <i>burrata with tomato salad and basil</i>	
<b>vitello tonnato</b>	<b>12,00</b>
dun gesneden kalfsvlees met tonijnsaus <i>thinly-sliced fried veal with tuna sauce</i>	
<b>fritto misto</b>	<b>14,00</b>
gemengde gefrituurde zeevruchten <i>mixed fried seafood</i>	


### PASTA **PRIMI PIATTI** PASTA

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

 <b>penne all'arrabbiata</b>	<b>13,00</b>
penne met tomatensaus, chili's en knoflook <i>penne with tomato sauce, chili's and garlic</i>	
 <b>risotto con pomodoro e basilico</b>	<b>14,00</b>
risotto met tomaat en basilicum / <i>risotto with tomatoes and basil</i>	
<b>risotto con pomodoro, basilico e gamberoni</b>	<b>21,00</b>
risotto met tomaat, basilicum en grote garnalen <i>risotto with tomatoes, basil and shrimps</i>	
 <b>linguine Portofino</b>	<b>16,00</b>
linguine met pesto, aardappeltjes en sperziebonen <i>linguine with pesto, potatoes and green beans</i>	
<b>pappardelle con ragú di vitello e peperoni dolci</b>	<b>18,00</b>
pappardelle met kalfsragout en paprika <i>pappardelle with veal ragout and sweet pepper</i>	
<b>spaghetti con le cozze</b>	<b>16,00</b>
spaghetti met mosselen / <i>spaghetti with mussels</i>	







## HOOFDGERECHTEN **SECONDI PIATTI** MAIN DISHES

-  **pasta sfoglia con ripieno di spinaci e sola di pecora** 13,00  
bladerdeeg gevuld met spinazie en italiaanse schapenkaas  
*puff pastry filled with spinach and Italian sheep cheese*
- polletto alla diavola con patate al forno** 19,00  
pikant piepkuiken met ovenaardappeltjes  
*spicy spring chicken with oven potatoes*
- carre d'agnello con crosta alle erbe e verdure primaverili** 22,00  
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*
- pesce di stagione**  
vis van het seizoen / *catch of the season*

## 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 estive** 7,00  
zomergroenten / *summer 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** 8,00
- tiramisu** 8,00
- torta del giorno** 7,00
- torta di carote con mascarpone e mandorle** 7,00  
worteltaart met mascarpone en amandelen  
*carrotcake with mascarpone and almonds*