



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 zucca** 9,00
pompoensoep / pumpkin soup
- bruschetta mista** 9,00
bruschetta met divers beleg / bruschetta with different toppings
-  **melanzane alla parmigiana** 9,00
ovenshotel van aubergine met parmezaanse kaas en buffelmozzarella lasagne of eggplant, parmesan cheese and mozzarella
- cozze con salsa verde leggarmente piccante** 11,00
mosselen met kruidensaus, licht pikant / mussels with a medium spicy herbsauce
-  **funghi grigliati al forno** 9,00
paddenstoelen gegrild in de oven / mushrooms grilled in the oven
-  **burrata con pomodoro e basilico** 11,00
*burrata met tomatensalade en basilicum
burrata with tomato salad and basil*
- carpaccio scottato al filetto di manzo con funghi e parmigiano** 13,00
*carpaccio van gebraden tournedos met champignons en parmezaanse kaas
roasted fillet beef carpaccio with mushrooms and parmesan cheese*

PASTA **PRIMI PIATTI** PASTA

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

-  **risotto con nocciola, aglio soffiato e mascarpone** 17,00
*risotto met hazelnoten, gepofte knoflook en mascarpone
risotto with hazelnuts, puffed garlic and mascarpone*
-  **penne all'arrabbiata** 13,00
*penne met tomatensaus, chilipepers en knoflook
penne with tomato sauce, chili peppers and garlic*
-  **tagliatelle con funghi** 18,00
*tagliatelle met paddenstoelen
tagliatelle with mushrooms*
- ravioli aperto con ragu di cinghiale, mela e prugne secche** 19,00
*open ravioli met wildzwijn-ragout, appel en gedroogde pruimen
open ravioli with wild boar ragout, apple and dried plums*
- spaghetti con le cozze** 16,00
spaghetti met mosselen / spaghetti with mussels







HOOFDGERECHTEN **SECONDI PIATTI** MAIN DISHES

 melanzane alla parmigiana	15,00
<i>ovenshotel van aubergine met parmezaanse kaas en buffelmozzarella lasagne of eggplant, parmesan cheese and mozzarella</i>	
stinco d'agnello con purè di patate	17,00
<i>lamsbout met aardappelpuree lamb shank with mashed potatoes</i>	
arrosto d'anatra con fichi, patate gratinate e cipolla rossa arrostita	23,00
<i>gebraden eendenborst met vijgen, geroosterde rode ui en aardappelgratin fried duck breast with figs, roasted red onion and potato gratin</i>	
filetto di manzo al Barolo con risotto (180 gr)	28,00
<i>tournedos in rode wijnsaus geserveerd met risotto fillet steak in red wine sauce served with risotto</i>	
filetto di merluzzo con purè di patate e olio di prezzemole	23,00
<i>op de huid gebakken kabeljauw met aardappelpuree en peterselie olie skin fried cod with mashed potatoes and parsley oil</i>	

BIJGERECHTEN **CONTORNI** SIDE DISHES

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

 pane di Altamura	3,50
<i>brood uit Puglia / bread from the Puglia region</i>	
 patate gratinate	5,00
<i>aardappelgratin / potato gratin</i>	
 risotto bianco	5,00
<i>witte risotto / white risotto</i>	
 broccoli con aglio e peperoncino	6,00
<i>broccoli met knoflook en spaanse peper / broccoli with garlic and spanish pepper</i>	

NAGERECHTEN **DOLCI DELLA CASA** HOMEMADE DESSERTS

torta di mandorle	6,00
<i>amandeltaart / almond pie</i>	
gelato, due palline (biologico)	6,00
<i>twee bollen biologisch ijs in diverse smaken two scoops organic ice-cream in different flavors</i>	
la 'nostra' panna cotta alla vaniglia	8,00
tiramisu	8,00
torta del giorno	7,00
pere stufate	8,00
<i>stoofpeertjes / stewed pears</i>	