






## 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 sedano rapa con mandorle e olio di prezzemolo** 9,00  
knolselderij creme soep met geroosterde amandelen en peterselie olie  
*selleryroot cream soup with roasted almonds and parsley oil*
-  **insalata di asparagi verdi e zucchine con rucola e parmigiano** 11,00  
salade van groene asperges en courgette met rucola en parmezaanse kaas  
*salad from green asparagus and courgette with rucola and parmesan cheese*
-  **burrata con pomodoro e basilico** 10,00  
burrata met tomatensalade en basilicum  
*burrata with tomato salad and basil*
- tartare di pesce e cetriolo con capperi e mousse di rafano** 13,00  
vistartaar met komkommer, kappertjes en mierikswortelcreme  
*fish tartare with cucumber, capers and horseradish creme*
- tagliere di salumi e formaggi misti con pane Altamura (per due)** 15,00  
gemengde italiaanse vleeswaren en kaas met Altamura brood (voor twee)  
*italian cold cut and cheese with Altamura bread (for two)*


## PASTA **PRIMI PIATTI** PASTA

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

-  **penne all'arrabbiata** 13,50  
penne met tomatensaus, chilipepers en knoflook  
*penne with tomato sauce, chili peppers and garlic*
-  **tagliatelle con verdure primaverili, ricotta ed erbe** 17,00  
tagliatelle met voorjaarsgroenten, ricotta en kruiden  
*tagliatelle with spring vegetables, ricotta and herbs*
- spaghetti con triglia, bottarga e colatura di alici** 24,00  
spaghetti met rode mul, bottarga en een extract van gefermenteerde ansjovis  
*spaghetti with red mullet, bottarga and fermented anchovy drippings*
- pappardelle con ragù alla Bolognese** 18,00



## HOOFDGERECHTEN **SECONDI PIATTI** MAIN DISHES

 <b>pomodoro ripieno con risotto e crema di sedano rapa</b>	15,00
met risotto gevulde tomaat geserveerd met knolselderijcrème <i>tomato filled with risotto served with a selleryroot cream</i>	
<b>carrè d'agnello con crosta alle erbe e verdure primaverili</b>	24,00
lamsrack met kruidenkorst geserveerd met voorjaarsgroenten <i>rack of lamb with a herb crust served with spring vegetables</i>	
<b>filetto di manzo al Barolo con risotto bianco (180 gr)</b>	29,00
tournedos in rode wijnsaus geserveerd met risotto <i>fillet steak in red wine sauce served with risotto</i>	
<b>pesce di stagione</b>	
vis van het seizoen <i>catch of the season</i>	

## NAGERECHTEN **DOLCI DELLA CASA** HOMEMADE DESSERTS

<b>crostata</b>	6,00
<b>gelato, due palline (biologico)</b>	6,50
twee bollen biologisch ijs in diverse smaken <i>two scoops organic ice-cream in different flavors</i>	
<b>la 'nostra' panna cotta alla vaniglia</b>	9,00
<b>tiramisu</b>	8,50
<b>torta del giorno</b>	7,50
<b>pasta sfoglia con crema di mascarpone e fragola</b>	9,00
bladerdeeg met mascarponecreme en aardbeien <i>puff pastry with mascarpone cream and strawberries</i>	

**Noi serviamo 'slow food' e usiamo carne biologica e pesce pescato in modo sostenibile.**

Wij serveren 'slow food' en maken zoveel mogelijk gebruik van biologische seizoensproducten.  
*We serve 'slow food'. Where possible we use seasonal and organic produce.*