





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 lenticchie con verdure** **8,50**
linzensoep met groenten
lentil soup with vegetables
-  **insalata di barbabietola con formaggio di capra, noci e arancia** **9,50**
bietensalade met geitenkaas, noten en sinaasappel
beetroot salad with goat cheese, nuts and orange
- cozze con salsa verde leggarmente piccante** **10,50**
mosselen met kruidensaus, licht pikant
mussels with a medium spicy herbsauce
- porchetta con cipolla caramellata** **11,50**
geroosterd buikspek met gecarameliseerde ui
roasted porkbelly with caramelized onion

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
-  **risotto con pera e gorgonzola** **16,00**
risotto met peer en gorgonzola
risotto with pear and gorgonzola cheese
- 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
- ravioli con gamberoni e salsa di zafferano** **21,00**
ravioli gevuld met gamba's in een saffraansauce
ravioli filled with shrimps in a saffron sauce



HOOFDGERECHTEN **SECONDI PIATTI** MAIN DISHES

 verdure miste invernale con purè di patate gratinato	15,00
<i>gemengde wintergroenten uit de oven met een gegratineerde aardappelpuree</i> <i>mixed winter vegetables from the oven with gratinated mashed potatoes</i>	
cotoletta alla Milanese con spinaci	21,00
<i>gepaneerde kalfskarbonade met gebakken spinazie</i> <i>veal cutlet in breadcrumbs with fried spinach</i>	
filetto di manzo al Barolo con risotto (180 gr)	29,00
<i>tournedos in rode wijnsaus geserveerd met risotto</i> <i>fillet steak in red wine sauce served with risotto</i>	
pesce di stagione	
<i>vis van het seizoen</i> <i>catch of the season</i>	

NAGERECHTEN **DOLCI DELLA CASA** HOMEMADE DESSERTS

torta di mandorle	6,50
<i>amandeltaart / almond pie</i>	
gelato, due palline (biologico)	6,50
<i>twee bollen biologisch ijs in diverse smaken</i> <i>two scoops organic ice-cream in different flavors</i>	
la 'nostra' panna cotta alla vaniglia	9,00
tiramisu	8,50
torta del giorno	7,50
strudel di mele con gelato alla vaniglia	8,00
<i>appelstrudel met vanille ijs</i> <i>apple strudel with vanille ice-cream</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.