



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** 10,00
linzensoep
lentil soup
- cozze con salsa verde piccante** 10,00
mosselen met pittige kruidensaus
mussels with a spicy herb sauce
-  **peperoni con mozzarella e acciughe al forno (anche senza acciughe)** 9,00
paprika met buffelmozzarella en anjovis uit de oven (ook zonder anjovis)
sweet pepper with mozzarella and anchovies from the oven (also available without anchovies)
-  **mozzarella di bufala con pomodoro e basilico** 10,00
buffelmozzarella met tomatensalade en basilicum
buffalo mozzarella with tomato salad and basil
- porchetta con cipolla rossa caramellata** 12,00
geroosterde varkenbuik met rode ui compote
roasted porkbelly with red onion compote

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
-  **ravioli di mozzarella e parmigiano con burro caramellizzato e salvia** 16,00
ravioli gevuld met mozzarella en parmezaanse kaas met gecarameliseerde boter en salie
ravioli filled with mozzarella e parmesan cheese with caremilized butter and sage
- pappardelle con ragu di manzo (leggermente piccante)** 18,00
pappardelle met licht pikante ragout van rundvlees
pappardelle with semi spicy beef ragou
- spaghetti con le cozze** 16,00
spaghetti met mosselen / *spaghetti with mussels*
- risotto del giorno**
risotto van de dag / *risotto of the day*



HOOFDGERECHTEN **SECONDI PIATTI** MAIN DISHES

-  **frittata di patate, porro e parmigiano con verdure miste invernali al forno** 17,00
fritata van aardappel, prei en parmezaan met gemengde wintergroenten uit de oven
fritata of potato, leeks and Parmesan cheese with mixed winter vegetables from the oven
- 'zitto e mangia': involtini di polpette con taleggio e verza** 16,50
in groene kool gerold runder gehakt met taleggio
green gabbage rollade filled with mince beef and taleggio
- filetto di manzo al Barolo con risotto bianco (180 gr)** 28,00
tournedos in rode wijnsaus geserveerd met risotto
fillet steak in red wine sauce served with risotto
- pesce di stagione**
vis van het seizoen
catch of the season

NAGERECHTEN **DOLCI DELLA CASA** HOMEMADE DESSERTS

- gelato, due palline (biologico)** 6,50
twee bollen biologisch ijs in diverse smaken
two scoops organic ice-cream in different flavors
- la 'nostra' panna cotta alla vaniglia** 8,50
- tiramisu** 8,50
- strudel di mele con gelato alla vaniglia** 8,50
appelstrudel met vanille ijs
apple strudel with vanille ice-cream
- torta del giorno** 7,50

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.