

Il Mezzogiorno
MENU

MENU A PRANZO * **20**

ANTIPASTO 8

PASTA mare, terra o orto 13

MENU PASSEGGIATA ** **40**

MISTO DI ANTIPASTI

PASTA mare

PASTA terra

PASTA orto


DOLCE

* Enkel s'middags - only at lunch - seulement le midi


** Per 10 persone minimo, prenotazione obbligatoria in anticipo
Voor minimaal 10 personen, vooraf reserveren
For 10 people minimum, reservation required in advance
Pour 10 personnes minimum, réservation souhaitée à l'avance

MENU MARE	56
ANTIPASTO	20
Razza - asparagi - taggiasche - capperi - agrumi	
Roggeveulegel - asperges - taggiasche olijven - kappertjes - citrusvruchten	
PRIMO	22
Spaghetti freschi - crema di acciughe - perline - pomodorini - basilico - ricotta salata	
Verse spaghetti - ansjoviscrème - perline aubergine - kerstomaat - basilicum - ricotta	
SECONDO	28
Palamita - zucchini - friggirelli - cipolla di Giarratana - pomodori - pistacchi	
Bonito - courgette - zoete pepertjes - Giarratana-ui - tomaat - pistache	
<hr/>	
MENU TERRA	56
ANTIPASTO	20
Coniglio - fichi - olive nere - timo - senape	
Konijn - vijgen - zwarte olijven - tijm - mosterdblad	
PRIMO	23
Cannelloni : salsiccia - ricotta di pecora - spinaci - pomodoro - pecorino	
Cannelloni : salsiccia - schaapecotta - spinazie - tomaat - pecorino	
SECONDO	28
Sella di agnello - finocchietto - ortiche - cipollotti - patate	
Lamszadel - wilde venkel - brandnetel - pijpajuin - aardappels	
<hr/>	
MENU ORTO	56
ANTIPASTO	20
Frisellina - burrata - fiori di zucca - ciliegino - zucchini	
Frisellina - burrata - courgettebloem - kerstomaat - courgette	
PRIMO	22
Linguine - pesto di fave e finocchietto - mandorle - maggiorana - pecorino	
Linguine - pesto van tuinbonen en wilde venkel - amandelen - majoraan - pecorino	
SECONDO	25
Flan di asparagi, piselli e cipolla rossa - uova di quaglia - piacentino	
Flan van asperges, erwten en rode ui - kwartelei - piacentinokaas met saffraan	
<hr/>	
DOLCE	
A modo dello chef e incluso nei menu	
Het dessert van de chef is inbegrepen bij de menu's	
FORMAGGIO	+ 10
Formaggi d'Italia - miele al tartufo - mostarda di frutta	
Italiaanse kazen - truffelhoning - gekonfijte vruchten met essentiële mosterdolie	
Per sostituire il dessert - Ter vervanging van het dessert	+ 6
DEGUSTAZIONE VINI 4 bicchieri - 4 glazen	+ 22

FORMAGGI

Formaggi d'Italia - miele al tartufo - mostarda di frutta	13
Italiaanse kazen - truffelhoning - gekonfijte vruchten met essentiële mosterdolie	
Italian cheeses - truffle honey - candied fruits with essential oil of mustard	
Fromages italiens - miel à la truffe - fruits confits à l'huile essentielle de moutarde	
 Lamoresca Bianco 2015 - Filippo Rizzo - Sicilia (Vermentino Corso)	8

DOLCI

Cachinnolo	8
Cannolo, kaki en johannesbrood	
Cannolo, persimmon and carob	
Cannolo, kaki et caroube	
Torta Caprese	8
Napolitaanse chocolade en amandelcake	
Neapolitan chocolate and almond cake	
Gâteau napolitain au chocolat et aux amandes	
Tiramisù	8
Met pistokeddos uit Sardinië en Passalacqua koffie	
With pistokeddos from Sardinia and Passalacqua coffee	
Aux pistokeddos de Sardaigne et café Passalacqua	
Semifreddo	9
Ijstaart met gekarameliseerde amandelen en hazelnoten	
Semi-frozen dessert with caramel, almond and hazelnut	
Parfait glacé au caramel, amandes et noisettes	
Coppa caffè	8
Koffie, Amaretto & noten, wolkje espresso Passalacqua	
Coffee, Amaretto & nuts ice cream, espresso Passalacqua	
Glaces caffè, Amaretto & noix, espresso Passalacqua	
Misto di dolci (min. 2p)	14 pp
Proeverij van onze desserts	
Assortment of desserts	
Assortiment de desserts	
 Zibibbo Liquoroso IGT (Moscato d'Alessandria) - Nicosia - Sicilia	