

APERITIEVEN:

EURO

Aperitief van 't huis (glas cava)	8.00
Mojito	10.00
Aperol Spritz	9.00
Aperol Rosé	7.50
Hugo	8.00
Porto rood / wit	7.00
Martini rood / wit	7.00
Pineau Des Charentes	7.00
Kirr	7.00
Campari: puur	7.00
verse sinaas	9.50
Bacardi	7.50
Wodka	7.50
Hendrick's Gin - Fever Tree Premium Indian Tonic	12.00
<i>Ambachtelijke Schotse gin met komkommer en Bulgaarse roos</i>	
Monkey 47 - Fever Tree Premium Indian Tonic	14.00
<i>Pittige gin met 47 botanicals uit het Zwarte Woud en India</i>	

MOCKTAILS:

Virgin Mojito	8.00
Gin Lavendel (alcoholvrije gin, tonic, lavendel, limoensap)	8.00
Blueberry Delight (alcoholvrije cava, blauwe bessen, limoen)	8.00

FRISDRANKEN:

Sinaas natuur	7.00
Coca Cola	3.50
Coca Cola zero	3.50
Ritchie Orange	3.50
Ritchie Grapefruit	3.50
Tonic (Fever Tree Indian, Mediterranean, Elderflower)	3.00
Ice Tea 33 cl	3.50
Waters: Acqua Pana	3.00
Acqua Pana 1/2L	5.00
Acqua Pana 1L	7.00
San Pellegrino	3.00
San Pellegrino 1/2L	5.00
San Pellegrino 1L	7.00

BIEREN UIT DE FLES:

Carlsberg 0,0%	4.00
Carlsberg	5.00
Duvel	6.00
Herkenrode Vesper Tripel	6.00
(Volle smaak, eerst licht zoet met licht bittere afdronk 9.0%)	
Babylone	6.50
(Eerste bier gebrouwen met vers brood, geeft een geroosterde en toffee toets 7.0%)	

STARTERS:

EURO

Tratti's Burrata (Burrata, pesto, kerstomaten, rode ui en pijnboompitten).....	14.50
Lookbrood met gemarineerde tomatenblokjes en basilicum.....	8.00
Camembertkroketje met gestoofde appeltjes en rucola.....	14.00
Carpaccio van rund met oude balsamico en parmezaanschilfers.....	17.50
Tappa's Trattoria (min. 2 pers.) prijs v/2 pers.....	18.00
Zoete aardappel frieten met truffelmayonaise.....	6.50
of als bijgerecht	

SALADES:

Pittig slaatje met Tandoori kippenblokjes en appelstaafjes.....	19.50
Slaatje met gebakken spekreepjes, gegratineerde geitenkaas en honingdressing.....	19.50

PASTA'S:

Penne met scampi, currycossaus, paksoi en koriander.....	23.50
Penne met verse zalm en Italiaanse kruiden.....	18.50
Penne met kip, geitenkaas, chorizo en groenten.....	18.50
Gegratineerde penne met bloemkool en ham.....	16.00
Spaghetti Vongolé.....	22.00
Spaghetti al pesto met scampi en burrata.....	26.00
Huisbereide lasagna.....	18.00
Tagliatelle met scampi, pijnboompitten en kruidenspek in een tomatenroomsaus.....	23.50

VEGGIE:

Veggie Lasagne (spinazie, tomaten, gegrilde courgette en aubergine).....	16.00
Spaghetti met kerstomaten, pesto en pijnboompitten.....	15.50
Penne All' Arrabbiata.....	15.50
Ravioli met truffel en champignons.....	17.00

NOEDELS:

Vegetarische noedels.....	15.50
Roergebakken tandoori kip met knapperige groenten.....	18.50
Noedels met filet-pûr en roergebakken groenten en barbecuesaus.....	23.00
Varkenshaasje in de wok met mango en groenten.....	18.50
Tonijn met sesam, wokgroenten en noedels in de wok.....	23.00
Scampi met rijstnoedels op Indonesische wijze (paprika's, batida, cocos en koriander).....	23.50

VIS EN VLEES:

Met honing gecarameliseerde zalmfilet met witloof en Hoegaardensaus.....	23.00
Vispannetje.....	27.00
Gegrilde tonijnsteak met Zuidere salsa (tomaten, look, rozijnen, kappertjes, olijven).....	23.00
Ossobucco met tomatengroentensaus.....	23.50
Kipfilet met knolselder en pittige parmezaansaus met zontomaten.....	21.50
Varkenshaasje met brie en groentjes (zoete paprika, fijne boontjes, kerstomaat, champignons).....	22.50
Filet-pûr Pizzaiola (pikante tomatensaus).....	28.50

Bij vis of vleesgerechten is er keuze uit frieten, kroketten, tagliatelle, aardappelpuree of gratin.
Heeft u vragen over allergieën, stel ze gerust.

**Alles wordt à la minute bereid,
dus bij drukte even geduld a.u.b.
OEP = OEP**

