

EST.  1979

DA GIGI



ANTIPASTI-APPERTIZERS

Bufala Caprese *Vegetarisch* € 12
Verse buffelmozzarella en huis-gekonfijte tomaten op een bedje van rucola. Dit gerecht uit Zuid-Italië wordt afgemaakt met extra vergine olijfolie en balsamico.

Bruschetta, 6 stuks *Vegan* € 12
Bijt in de smaken van klassiek Italië met onze Bruschetta. Tomaten, basilicum en knoflook zijn samengevoegd op geroosterd biologisch desembrood en wordt afgemaakt met extra vergine olijfolie. *Tip: perfect om te delen!*

Affettati e Salumi € 15
Proef de smaken van Italië met onze Affettati e Salumi. Geniet van een selectie van heerlijke Italiaanse vleeswaren en kazen, gecombineerd met een reeks bijgerechten. *Tip: perfect om te delen!*

Fritto di Gamberi e Calamari € 24
Dit gerecht van krokant gefrituurde verse garnalen en inktvisringen moet je proeven. Op smaak gebracht met knoflook, zout en zwarte peper, gepaneerd met semola, en geserveerd met citroen. *Tip: perfect om te delen!*

Carpaccio di Bresaola € 19
De klassieke Italiaanse carpaccio. Dun gesneden gerookt buffel vlees, op een bedje van rucola met Parmezaanshiflers en afgemaakt met olijfolie en Modena-balsamico. *Tip: bestel deze carpaccio met zwarte truffel! € 5*

Crema di Funghi Misti *Vegetarisch* € 8
Geniet van onze huisgemaakte paddenstoelenroomsoep, een mix van verschillende Italiaanse paddenstoelen, met huisgemaakte croutons. De smaak van comfort, met liefde gemaakt.

Antipasto Da Gigi € 22 p.p.
Onze Antipasto plank is een combinatie van Italiaanse lekkernijen, vleeswaren en kazen, gecombineerd met ingemaakte groenten, knapperige hapjes, olijven en carpaccio van bresaola. Een perfecte plank om te borrelen met een aperitief, flesje wijn, bubbeltje of biertje. *Vanaf 2 personen te bestellen*

Tip van onze chef: maak er een complete borrelplank/maaltijd van met een van onze contorni of voorgerechten.

PRIMI PASTA

Lasagne Classiche € 16
Ervaar Italiaanse comfort food met onze klassieke lasagne. Deze ovenschotel is gemaakt met verse pasta vellen met onze kenmerkende Bolognesesaus, gesmolten Parmezaanse kaas en romige bechamelsaus. Dit gerecht komt uit het hart van Italië en brengt de authentieke smaak van een traditionele Italiaanse familiemaaltijd voor speciale gelegenheden naar je tafel.

Geef allergieën en/of intoleranties altijd door aan de bediening. Dan zorgen wij ervoor dat u optimaal kunt genieten bij Da Gigi.

Spaghetti alla Carbonara € 18
Proef de wereldberoemde, klassiek Italiaanse Carbonara. Spaghetti met guanciale (Italiaanse spek gemaakt van varkenswang), gemengd met een romige saus van eigeel en Pecorino Romano kaas, afgewerkt met zwarte peper. *Tip: bestel deze pasta met zwarte truffel! € 5*
De Nederlandse Carbonara is buiten de kaart om te bestellen.

Spaghetti con Gamberi € 19
Geniet van de smaken van de zee met onze spaghetti con Gamberi met garnalen in een saus van knoflook, witte wijn, zwarte peper, peterselie en verse cherrytomaten.

Rigatoni Nduja € 17
Dit is een typische pasta uit Zuid-Italië. Deze rigatoni-pasta wordt bereid in een saus van uien, cherrytomaten, Pecorino Romano-kaas en een Calabrische specialiteit, namelijk: Nduja, dit is een pittige salami die mee smelt met de saus. Deze pasta is perfect voor de liefhebber van pikant eten en is een team Da Gigi favoriet.

Rigatoni alla Siciliana *Vegetarisch* € 15
Geniet van de smaak van Sicilië met onze Rigatoni alla Siciliana. Rigatoni pasta gemengd met een rijke, smaakvolle saus van gefrituurde aubergine, langzaam gegaarde San Marzano tomaten, knoflook, basilicum, extra vergine olijfolie, gesmolten mozzarella en Parmezaanse kaas.

Rigatoni alla Genovese € 17
Dit traditionele Napolitaanse gerecht is gemaakt met mals, langzaam gegaard rundvlees, de gestoofde uien, olijfolie, witte wijn, peterselie en Parmezaanse kaas en staan 8 uur op het vuur en vormen samen een rijke en smaakvolle saus. Elke hap barst van smaak en is een perfecte balans tussen hartig en zoet, waardoor het een must-try is voor de pasta liefhebber.

Tagliatelle Bolognese € 14
Ervaar dé klassieke Italiaanse Tagliatelle alla Bolognese, ons gehakt wordt langzaam gegaard met een mix van groenten, Parmezaanse kaas, Italiaanse kruiden en extra vergine olijfolie.

Tagliatelle Porcini e Tartufo Nero *Vegetarisch* € 21
Deze tagliatelle pasta gaat naadloos samen met een romige saus van verschillende paddenstoelen, verse zwarte truffel en bezaaid met malse stukjes eekhoorntjesbrood afgemaakt met Parmezaanse kaas. Dit is een gerecht voor truffelliefhebbers.

Tagliatelle Boscaiola *Kan ook vegetarisch* € 14
Deze ultieme feel good pasta wordt bereid in een roomsaus, met paddenstoelen, verse doperwtjes en krokante pancetta. De Parmezaanse kaas brengt een zoute balans in dit gerecht, terwijl zwarte peper een licht pittige smaak toevoegt. *Tip: bestel deze pasta met zwarte truffel! € 5*

Pasta Ripiena della Settimana *Weekprijs*
Handgemaakte verse pasta met iedere week een huisgemaakte andere vulling. Onze bediening vertelt u graag wat de ravioli van deze week is.

Tip van onze chef: maak je pasta compleet en bestel een apart schaaltje Parmezaanse of Pecorino-kaas uit Italië. € 3,30

SECONDI-CARNE & PESCE

Rib-eye Tagliata

Dagprijs

Dit gerecht is een perfect gebakken stuk graangevoerd Black Angus vlees. Het vlees wordt getrancheerd in plakken, gelegd op een bedje van rucola, gegarneerd met gesmolten Parmezaanse kaasschilders en afgemaakt met olijfolie en balsamico.

Scallopina alla Milanese

€ 23

Dit is hoe de échte Milanees Schnitzel eet. Deze malse kalfsschnitzel wordt gepaneerd en gebakken in een krokante korst van broodkruimels en Parmezaanse kaas. Dit gerecht wordt geserveerd met salade en friet. Onze Scallopina Alla Milanese is voor de échte vlees liefhebber.

Pesce del Giorno

Dagprijs

Onze bediening legt graag uit wat de vis van de dag is.

CONTORNI

Vegetarische bijgerechten

Portie friet	€ 4,5
Patate al forno; Gebakken aardappelen met knoflook en rozemarijn uit de oven.	€ 5
Insalata Mista; Een rijkelijk gevulde gemengde salade	€ 6
Funghi trifolati; Verschillende paddenstoelen, gebakken met knoflook, witte wijn, peterselie en olijfolie	€ 8
Extra zwarte truffel	€ 5

PIZZA

De keuken snijdt de pizza's niet voor.

Margherita <i>Vegetarisch</i>	€ 10
Tomatensaus / mozzarella	
Prosciutto e Funghi <i>Kan ook vegetarisch</i>	€ 14
Tomatensaus / mozzarella / ham / paddenstoelen	
Quattro Formaggi <i>Vegetarisch</i>	€ 15
Mozzarella / gorgonzola / Pecorino / scamorza, een Italiaanse rookkaas	
Salame Dolce of Salame Piccante	€ 15
Tomatensaus / mozzarella / keuze tussen salami dolce of piccante	
Calabrese Piccante	€ 18
Tomatensaus / mozzarella / piccante salami / buffelmozzarella / nduja, een pikante smelt salami / Parmezaan	
Siciliana <i>Vegetarisch, kan ook vegan</i>	€ 15
Tomatensaus / mozzarella / gefrituurde aubergine / Parmezaan / olijfolie / basilicum	
Caprese <i>Vegetarisch</i>	€ 15
Mozzarella / zongedroogde tomaten / Parmezaan / knoflookolie	
Quattro Stagioni	€ 18
Tomatensaus / mozzarella / ham / salami / olijven / paddenstoelen	

Tonno	€ 16
Mozzarella / tonijn / witte ui / Pecorino / oregano	

Tartufo Parma	€ 21
Een basis van zwarte truffelcrème / buffelmozzarella / Parmaham	
<i>De klassieke pizza Parma is ook buiten de kaart om te bestellen!</i>	

Focaccia Carpaccio	€ 21
Een klassieke focaccia met carpaccio van buffel, afgemaakt met rucola en Parmezaanse kaas	
<i>Tip: bestel de focaccia met zwarte truffel! € 5</i>	

Ripieno <i>Kan ook vegetarisch</i>	€ 19
Deze calzone pizza wordt gevuld met ricotta kaas, zout, peper, basilicum, mozzarella en salami. Na het dubbelvouwen gaat de San Marzano-tomatensaus en Parmezaanse kaas er overheen, om vervolgens gebakken te worden in de oven. Een calzone die je geproefd moet hebben!	

Tip: We hebben ook een vegetarische variant met in plaats van salami, verschillende paddenstoelen, klaargemaakt met knoflook en Italiaanse kruiden.

Amalfitana	€ 19
Mozzarella / huisgekonfijte tomaat / ansjovis / olijven / kappertjes / basilicum / Parmezaan / Citroenschilfers / oregano / knoflookolie	

DOLCE

Tiramisu	€ 7
Dé originele huisgemaakte tiramisu met Marsala	
Panna Cotta	€ 6
Panna Cotta is een heerlijk frisse Italiaanse slagroom pudding, deze word huisgemaakt en afgemaakt met ingemaakte wilde aardbeien. <i>Tip: perfect om te combineren met onze Fragolino dessertwijn.</i>	
Chocolate bombs (4stks)	€ 8
Dit zijn warme deeg bommen uit de frituur, gevuld met een huisgemaakte chocoladesaus. Perfect om te delen!	
Cannoli Siciliani (2stks)	€ 9
Krokant gebakken koekjes gevuld met Siciliaanse ricottacreme, met pistachenootjes en chocoladesaus. Perfect om te delen!	
Kaasplank	€ 8
Verschillende soorten Italiaanse kazen en knabbels. <i>Tip: perfect in combinatie met onze Zibibbo Muscat dessertwijn.</i>	
Affogato - Iced Coffee	€ 9
Verse Italiaanse koffie met vanille ijs en koffie likeur, gecombineert tot een heerlijke ijskoffie	
Scroppino	€ 12
Dit is een 'sorbet' van citroenijs, vodka en prosecco. Dit dessert uit Venetië wordt besteld na of tussen het eten door omdat het de spijsvertering bevordert. En natuurlijk omdat het lekker is!	

DRANKEN

COCA COLA	€ 3,3
COCA COLA ZERO	€ 3,3
ORAN SODA Italiaanse Fanta	€ 3,3
LEMON SODA Italiaanse Bitter-lemon	€ 3,3
CEDRATA Italiaanse Sprite	€ 3,3
TONICA	€ 3,3
CRODINO	€ 5
MINERAALWATER PLAT 0,75L	€ 5
MINERAALWATER BRUIS 0,75L	€ 5
GLAS KRAANWATER MET IJS	€ 2
KARAF KRAANWATER MET IJS 1L	€ 4

BIEREN

MORETTI OP DE TAP 0,25L	€ 3,7
MORETTI GROOT VAN DE TAP 0,5L	€ 6,9
MORETTI 0.0 OP FLES	€ 3,9
MORETTI SALE DI MARE Italiaans speciaalbier	€ 4,9

COCKTAILS

APEROL SPRITZ / CAMPARI SPRITZ kan ook alcoholvrij	€ 7,7
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, prosecco, spa rood	€ 7,7
GIN TONIC ook alcoholvrij verkrijgbaar	€ 12
HAVANA CLUB COLA De allerbeste Rum-Cola	€ 12
ESPRESSO MARTINI	€ 12

KOFFIE

KOFFIE	€ 2,5
CAPPUCCINO	€ 3,9
LATTE MACCHIATTO	€ 5,5
ESPRESSO	€ 2,5
ESPRESSO CORRETTO	€ 3,5
ESPRESSO DOPPIO	€ 3,5
IRISH COFFEE / SPANISH COFFEE / ITALIAN COFFEE / DEVILS COFFEE	€ 12

STERKE DRANKEN

LIMONCELLO	€ 5,5
VERSCHILLENDE GRAPPA'S	Vraag onze bediening
VERSCHILLENDE WHISKY'S	Vraag onze bediening
AMARETTO	€ 5,5
SAMBUCA	€ 5,5
TIA MARIA	€ 5,5
GRAND MARNIER	€ 5,5

Een Italiaanse avond uit? In het weekend serveren wij een Italiaans verrassingsmenu. Laat je in de watten leggen door onze chef en bediening en geniet van een overheerlijk gangendiner (uitsluitend op reservering).

Con Amore,
Team Da Gigi.
