



DAGIGI

KONINGS DAG MENU

DRANKEN

Bieren en wijnen

Birra Moretti
Birra Moretti groot

Pinot Grigio
Chardonnay
Rose Frizzante
Prosecco
Pinot Noir
Due (Merlot/ Carbenet / Franc)
Lambrusco wit (zoete witte wijn)
Lambrusco rood (zoete rode wijn)

Limoncello

Cocktails

Limonsecco (limoncello met prosecco)
Aperol Sprits
Havana Club Cola (rum cola)

Alcoholvrij

Birra Moretti 0.0
Crodino

Estathé Limone (Italiaanse ice tea citroen)
Estathé Pesca (Italiaanse ice tea perzik)
Oran Soda (Italiaanse sinas)
Lemon Soda (Italiaanse bitter lemon)
Cola
Cola zero
Tonic

Mineraal water plat fles 0,75L
Mineraal water bruis fles 0,75L

ANTI PASTI

Seafood Salad € 18
Garnalen en inktvisringen gebakken in knoflook en witte wijn met een dressing van olijfolie en witte wijnazijn, geserveerd op een bedje van rucola

Insalata Caprese *Vegetarisch* € 11
Een klassieker uit Zuid-Italië met een twist. Met verse buffel-mozzarella en huisgemaakte gekonfijte tomaat op een bedje van rucola, getopt met een dressing van olijfolie en balsamicoazijn

Polpette Di Ricotta *Vegetarisch* € 15
Vijf frituurhapjes in Italiaanse style gemaakt met ricotta en Parmezaanse kaas, gemixt met verse munt en basilicum

Carpaccio € 15
Rundercarpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

PASTA

Spaghetti Bolognese € 14
Klassieke ragù gemaakt op traditionele wijze

Spaghetti Carbonara € 14
Spaghetti met pancetta, room en Parmezaanse kaas

Spaghetti alla Puttanesca € 16
Een typisch Napolitaanse pasta met een licht pikante tomatensaus, ansjovis, knoflook, kappertjes en olijven

Tagliatelle al Tartufo *Vegetarisch* € 22
Tagliatelle, gebakken in een crème van zwarte truffel met Parmezaanse kaas

CARNE & PESCE

Pollo al Rosmarino € 22
Kippendijen, gebakken met knoflook en rozemarijn, geserveerd met rozemarijn-aardappeltjes uit de oven

Tagliata Di Manzo € 27
Ribeye van de houtskoolgrill, geserveerd met rozemarijn-aardappeltjes uit de oven

Fritto Di Gamberi e Calamari € 27
Garnalen en inktvis in een krokant jasje, uit de frituur

PIZZA

Zoals traditioneel serveren wij onze pizza's met oregano.

Margherita *Vegetarisch* € 10
Tomatensaus / mozzarella

Funghi *Vegetarisch* € 14
Tomatensaus / mozzarella / paddenstoelen / knoflookolie

Prosciutto € 14
Tomatensaus / mozzarella / ham

Prosciutto è Funghi € 15
Tomatensaus / ham / paddenstoelen / knoflookolie / mozzarella

Quattro Formaggi *Vegetarisch* € 15
Tomatensaus / mozzarella / gorgonzola / Parmezaan / pecorino

Salame Dolce € 13
Tomatensaus / mozzarella / salami

Diavola € 14
Tomatensaus / mozzarella / pikante salami / Parmezaan / knoflookolie

Diavola Piccante € 18
Tomatensaus / mozzarella / pikante salami / burrata / Parmezaan / knoflookolie

Ortolana *Vegetarisch, ook vegan te bestellen* € 16
Tomatensaus / mozzarella / courgette / paprika / aubergine / Parmezaan / knoflookolie

Scampi € 16
Tomatensaus / mozzarella / scampi / knoflookolie / ui

Salmone Affumicato € 17
Gerookte zalm / scamortza, een Italiaanse rook kaas / verse cherry tomaten

Caprese € 15
Mozzarella / verse tomaten / knoflookolie / Parmezaan / rucola

Carpaccio € 17
Tomatensaus / mozzarella / rundercarpaccio / rucola / pijnboompit

Quattro Stagioni € 16
Tomatensaus / mozzarella / ham / salami / paprika / paddenstoel

Wurstel € 15
Tomatensaus / mozzarella / originele Galbani-worstjes

Tonno € 16
Tomatensaus / mozzarella / tonijn / witte ui

Napolitana € 16
Tomatensaus / ansjovis / knoflookolie / oregano
Ook vegan te bestellen

Contadino € 17
Tomatensaus / mozzarella / spek / gorgonzola dolce / ui

DOLCE

Tiramisu € 5
Het originele recept met Italiaanse koffie, mascarpone, lange vingers en koffielikeur

Insalata Di Fragole € 7,7
Vanille-ijs met aardbeien, gedrenkt in likeur

Cannoli's € 7,7
Siciliaanse koekjes, gevuld met een frisse ricotta-crème