

MENUKAART



Antipasti e insalata:

Borrelplank met vers gesneden vleeswaren, kaasjes, worstjes, broodsticks, olijven, groenten uit het zuur en gemarineerde tomaatjes.

Vitello tonnato de klassieker uit Piëmonte. Dun gesneden kalfsvlees met een sausje van o.a. tonijn en kappertjes.

Arrosticini deze delicatessen uit de Abruzzen is gemaakt van lamsvlees en bereiden we a-la-minute op een hete houtskoolgrill.

Burrata een mozzarellasoort uit Apulië, vol en romig op een bedje van geroosterde tomaat met een druppel olie en een snufje zeezoutvlokken.

Focaccia een vers plat brood met rozemarijnzeezout, gebakken in de houtoven met knoflookdip en gearomatiseerde oliën.

Pane a lievitazione naturale desembrood met gezouten boter, kruidenspread, olijfolie en caponata een smeerbare Siciliaanse salsa gemaakt van aubergine.

Insalata di finocchi salade met venkel, courgette en komkommer. Gegarneerd met olijven en sinaasappelpartjes.

Insalata verde groene salade met tomaat zelf te dressereren met diverse smaakmakers.

Insalata caprese salade met mozzarella en de lekkerste tomaten; de San Marzano tomaat.



PIAZZANI

MENUKAART



Pizza

We hebben op dit moment twee menumogelijkheden voor de invulling van de pizza-avond. Op basis van onze ervaring kunnen we u adviseren welk pizzamenu het beste past bij uw feest.

Menu Semplicità:

Margherita tomatensaus en kaas

Fungi tomatensaus, kaas en champignons

Salami tomatensaus, kaas en salami

Napoletana tomatensaus, kaas en anjovis

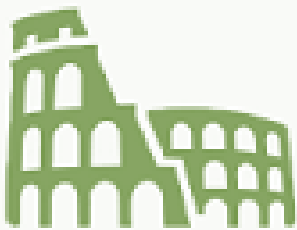


Menu Ampio:

Coppa di parma tomatensaus, cherrytomaatjes, rauwe ham, rucola en Parmezaan

Caprese tomatensaus, cherrytomaatjes, buffelmozzarella en pesto

Tonno tomatensaus, kaas, tonijn, rode ui en olijf



PIAZZANI

MENUKAART



Dolce

Tiramisu de klassieker, een geheim recept uit Napels, gemaakt met lange vingers, koffie en rum.

La Colomba een traditionele cake die men in de regio van Florence eet na het paasdiner. Gevuld met sinaasappel en met een flinke dot geslagen room.



Cannolo gevuld rolletje met ricotta. De specialiteit van het eiland Sicilië.

Scroppino een ijskoud dessert op basis van citroen, wodka en prosecco

Café er gaat natuurlijk niets boven een lekkere pittige espresso na het eten, natuurlijk gemaakt van verse bonen.



Biscotti verschillende kleine koekjes voor bij de koffie



PIAZZANI