



lunch · 10 – 16 u

baguettes

baguette reypenaar kaas [boter of mosterd optioneel]	€ 6,00
baguette ambachtelijke achterham [boter of mosterd optioneel]	6,50
baguette reypenaar kaas en ambachtelijke achterham [boter of mosterd optioneel]	7,50
baguette buffelmozzarella, tomaat en basilicum	7,50
baguette buffelmozzarella en pikante salame	7,50
baguette buffelmozzarella en finocchiona cinta senese (salame met venkelzaadjes)	7,50
baguette buffelmozzarella en san daniele ham	8,00
baguette bresaola, parmigiano en rucola	8,00

salades

gemengde salade; tomaten, olijven, walnoten, kappertjes en parmigiano reggiano DOP	€ 12,00
salade caprese; buffelmozzarella, tomaat, basilicum en pane carasau	12,50

pasta

ambachtelijk gemaakte vegetarische ravioli (zie bord)	€ 13,50
ambachtelijk gemaakte ravioli met vlees (zie bord)	€ 14,50
pasta van de week (zie bord)	weekprijs

heeft u een allergie? wij nemen er graag kennis van



lunch · 10 – 16 u

omelettes

naturel	€ 7,50
gruyère.....	8,50
achterham – ambachtelijk gemaakt	8,50
gruyère & achterham	9,50

vlees

runder rib eye (circa 250 gram)	€ 18,00
---------------------------------------	---------

succhi di frutta fresca / verse sapjes

jus d'orange – altijd à la minute geperst en gekoeld geserveerd	klein – € 4,50
.....	groot – 6,00
jus d'orange – met verse passievrucht.....	klein – 5,00
.....	groot – 6,50
appel+wortel+gember+citroen	klein – 5,00



aperitivi

gin tonic – monkey 47 & fentimans tonic	€13,50
aperol spritzer – aperitief van prosecco, aperol en spuitwater	9,00
cynar spritzer – aperitief van prosecco, cynar en spuitwater.....	9,50
gemengde italiaanse olijven – gaeta, taggiasche, olive bianche e verdi.....	2,50

prosecco

jeio bisol [glera - veneto] frizsure appel en citrus met gulle romige mousse.....	glas – € 7,50
.....	fles 0.7 l – 39,00

champagnes

billecart – salmon brut réserve [blend].....	flesje 0.375 l – € 40,00
augustin – terre blanc de noirs [2014, pinot noir]	fles 0.75 l – 65,00
regnault, patrick – blanc de blancs grand cru [chardonnay]	fles 0.75 l – 70,00
bruno paillard [blend].....	fles 0.75 l – 80,00
egly-ouriet - brut tradition [blend].....	fles 0.75 l – 90,00
chartogne tallet rose [2014, pinot noir, chardonnay]	fles 0.75 l – 95,00
chartogne tallet – chemin de reims [2011, chardonnay].....	fles 0.75 l – 105,00
marguet – ambonnay grand cru [2011, pinot noir, chardonnay]	fles 0.75 l – 110,00
regnault, patrick – blanc de blancs grand cru [chardonnay]	fles 1.50 l – 140,00
egly-ouriet - blanc des noirs grand cru [pinot noir].....	fles 0.75 l – 195,00
krug grande cuvee brut [blend]	fles 0.75 l – 200,00
louis roederer cristal [2009, blend]	fles 0.75 l – 250,00



dinner · 17 – 22 u

bruschette di pane di altamura ambachtelijk Italiaans brood uit de steenoven

- san daniele ham, tomaat & knoflook € 8,00
- ansjovis, rucola, buffelmozzarella 8,00
- olive taggiasche, rucola, buffelmozzarella 8,00
- capocollo, rucola, buffelmozzarella 8,50
- lardo (rugspek) 5,50

gemengde salade tomaten, olijven, walnoten, kappertjes en parmigiano reggiano DOP € 12,00

salade caprese buffelmozzarella, tomaat, basilicum en pane carasau 12,50

salumi italiani italiaanse charcuterie 14,50

bresaola artigianale parmigiano reggiano & balsamico 13,50

burrata olijven, kappertjes & gemarineerde artisjok 12,50

brood en olijfolie 3,00

wij schenken u graag leidingwater – maar immer ter begeleiding van uw reguliere drankjesconsumptie

we are happy to serve you tap water – always accompanied by your regular beverage consumption



pizze · 12 – 22 hrs (friday & saturday until 22:30)

margherita	€ 10,00
tomaat, buffelmozzarella, basilicum tomato, buffalo mozzarella, basil	
stracchino e bufala	13,00
tomaat, buffelmozzarella, stracchino (zachte en romige kaas), oregano tomato, buffalo mozzarella, stracchino (soft and creamy cheese), oregano	
burratina	13,50
tomaat, burrata, knoflook, basilicum tomato, burrata, garlic, basil	
melanzane alla parmigiana	13,50
tomaat, buffelmozzarella, aubergine, oregano, kappers, parmigiano reggiano DOP tomato, buffalo mozzarella, eggplant, oregano, capers, parmigiano reggiano DOP	
quattro formaggi	14,50
tomaat, buffelmozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano DOP tomato, buffalo mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano DOP	
carciofo	14,50
tomaat, buffelmozzarella, gemarineerde artisjokken, olijven, kappers, knoflook, oregano tomato, buffalo mozzarella, artichokes, olives, capers, garlic, oregano	
puttanesca	14,50
tomaat, buffelmozzarella, malse ansjovis, olijven, kappertjes, knoflook, oregano tomato, buffalo mozzarella, tender anchovies, olives, capers, garlic, oregano	
salame crudo piccante artigianale	14,50
tomaat, buffelmozzarella en ambachtelijke pikante salami uit piemonte tomato, buffalo mozzarella and a spicy salami from piemonte	
prosciutto san daniele	14,50
tomaat, buffelmozzarella, san daniele ham, rucola, parmigiano reggiano DOP tomato, buffalo mozzarella, san daniele ham, rocket, parmigiano reggiano DOP	
calabrese di spilinga	14,50
tomaat, buffelmozzarella, calabrische 'nduja (pittige salami), oregano tomato, buffalo mozzarella, calabrian 'nduja (a powerful salami), oregano	
finocchiona	14,50
tomaat, buffelmozzarella, toskaanse bio venkelsalami (cinta senese), artisjokken, rucola tomato, buffalo mozzarella, tuscan bio fennel seed salami (cinta senese), artichokes, rocket	
salsiccia bianca	14,50
mozzarella, stracchino, radicchio, verse worst uit pistoia mozzarella, stracchino, radicchio, fresh sausage from pistoia	



vini rossi

toscana rosso falko rosso loacker 2018 [sangiovese – toscane] rijp fruit, stevig	€ 5,00
..... karaf 0.5 ltr – 20,00	
..... fles – 28,00	
campania aglianico capolino perlingieri bio 2018 [aglianico – campania] kruidig en rond	glas - 6,00
..... karaf 0.5 ltr – 23,00	
..... fles – 32,00	
terre siciliane rosso rio favara 2017 [nero d'avola – sicilia] zacht en vol met rijp fruit	fles – 33,00
..... glas – 7,00	
colli tortonesi barbera la colombera 2016 [barbera – piemonte] fris met kersig fruit	fles – 33,00
cescon 2018 [pinot nero - veneto] licht, kruidig, zacht	fles – 34,00
salice salentino riserva 2015 [negroamaro blend - puglia] donkere bessen, hout	fles – 34,00
primitivo di manduria de castris 2018 [primitivo – puglia] zoethout, donkere en intense tonen ...	fles – 34,00
..... glas – 7,00	
montepulciano rosso le berne 2018 [sangiovese – toscana] stevig maar elegant	fles – 34,00
..... glas – 7,00	
toscana rosso troncone ragnaie 2015 [sangiovese – toscana]	fles – 37,00
dolcetto burlotto 2018 [dolcetto - piemonte] sappig, rijk, vol	fles – 40,00
chianti classico ormanni 2016 [sangiovese blend – toscana]	fles – 40,00
..... glas – 8,00	
verduno frat. alessandria 2018 [pelaverga – piemonte] pit en lengte	fles – 40,00
aa pinot nero gottardi 2014 [pinot nero – alto adige] pinot van imposant niveau	fles – 55,00
rosso di montalcino ragnaie 2014 [sangiovese – toscana]	fles – 60,00
barolo burlotto 2014 [nebbiolo – piemonte] mooie balans van rijp fruit en sappigheid	fles – 75,00
barolo lazzairasco guido porro 2015 [nebbiolo – piemonte]	fles – 80,00
..... glas – 15,00	
brunello di montalcino piancornello 2013 [sangiovese – toscana]	fles – 80,00
..... glas – 15,00	
amarone corteforte 2012 [corvina blend – veneto]	fles – 85,00
barolo massara castello verduno 2014 [nebbiolo – piemonte] klassiek	fles – 90,00



vini bianchi

profilo claudio mariotto 2017 [cortese – piemonte].....	€ 5,50
.....	karaf 0.5 ltr – 21,00
.....	fles – 29,00
verdicchio di matelica colpaola 2018 [verdicchio – marche] vol, rijk, vol.....	glas – 6,00
.....	karaf 0.5 ltr – 23,00
.....	fles – 32,00
gewürztraminer casata montfort 2018 [gewürztraminer – trentino] semi-droog, lychee	glas – 6,90
.....	karaf 0.5 ltr – 28,00
.....	fles – 38,00
vermentino gallura mancini 2016 [vermentino – sardegna] citroen, notig, italiaans bitter.....	fles – 33,00
greco vento capolino perlingieri 2016 [greco – campania] bloesem, honing en toch fris.....	fles – 36,00
derthona la colombera 2016 [timorasso – piemonte] gestructureerd, fris, mineraal	fles – 38,00
.....	glas – 8,00
lugana tre campane marangona 2016 [turbiana – lombardia]citrus, strak en perzik	fles – 38,00
verdicchio di matelica riserva belisario 2015 [verdicchio – marche] geel fruit, anijs en vanille...fles	– 39,00
langhe bianco josetta safiro 2015 [rossese bianco – piemonte] bloemig en toch fris.....	fles – 40,00
vernaccia di san gimignano simone santini 2016 [vernaccia – toscana] friis en vol	fles – 45,00
fiano di avellino pietracupa 2017 [fiano – campania] hoog in de zuren en zeer mineraal	fles – 47,00
soave classico inama 2016 [garganega – veneto] diep goud, boterig, houtopvoeding	fles – 50,00
.....	glas – 10,00
chardonnay vie di romans 2016 [chardonnay – friuli] helder geel fruit, boterig en op hout	fles – 62,00
pinot grigio dessimis vie di romans 2015 [pinot grigio – friuli].....	fles – 75,00



prosecco

jeio bisol [glera – veneto] friszure appel en citrus met gulle romige mousseglas – € 7,50
..... fles 0.75 l – 39,00

champagne

uitgebreide lijst op pagina 03

birra alla spina / bier op tap / draft

urquell pilsner - hoppig pils uit tsjechië [4.2%] 0,30 l. – € 4,10
..... 0,50 l. – 6,00
zatte – brouwerij 't ij biologische amsterdamse trippel [8%].....0,30 l. – 5,20
ijwit – brouwerij 't ij amsterdams witbier [6,5%].....0,30 l. – 5,20

birre da amsterdam – bottiglia / amsterdamse bieren – fles / bottle

flink – hoppig en licht [4.7%]0,33 l. – € 5,20
natte – zacht donker bier [6.5%]0,33 l. – 5,20
ipa – bittere hops en veel kruidigheid [7%].....0,33 l. – 5,20

birre belghe –bottiglia / belgische bieren – fles / bottle

duvel [8.5%]0,33 l. – € 5,20
orval [6.2%]0,33 l. – 5,20
la chouffe [8%]0,33 l. – 5,20
trappist westvleteren 4 blond [5.8%].....0,33 l. – 20,00
trappist westvleteren 8 dubbel [8.0 %]0,33 l. – 20,00
trappist westvleteren 12 wordt door velen gezien als het beste bier in de wereld [10.2%]0,33 l. – 20,00



distillati

limoncello.....	€ 6,00
mirto, averna, montenegro, ramazzotti, campari, cinzano, vecchhio amaro, cynar, etc	6,00
tequila, jameson, havana club, remy martin, etc.....	6,00
aperol spritzer (aperitief met prosecco en aperol).....	9,00
cynar spritzer (aperitief met prosecco en cynar)	9,50

distillati esclusivi

monkey 47	€ 10,00
abelour – single malt highland whisky.....	10,00
monkey 47 & fentimans tonic	13,50
remy martin XO.....	14,00
hennesy xo	18,00
johnny walker – blue label	25,00

grappe

marolo – grappa di gewürztraminer [staal]	€ 8,00
marolo – grappa di barbera [staal]	8,00
marolo – grappa di verdicchio [staal]	8,00
marolo – grappa di pigato [staal]	8,00
marolo – grappa di moscato [staal]	8,00
marolo – grappa di barbera [barique].....	8,00
marolo – grappa di barolo san bastian [barique].....	9,00
marolo – grappa di barolo [barique]	9,00
marolo – grappa di barolo bussia [barique].....	9,00
marolo – grappa di brunello [barique]	9,00
marolo – grappa di amarone [barique]	9,00



bibite / frisjes

coca cola – coca cola zero	flesje € 2,70
fever tree; lemonade.....	flesje 3,00
bos ice tea – zonder bubbel	blik 3,00
orangina.....	flesje 3,50
fentimans; rose lemonade, ginger beer, victorian lemonade, ginger ale, tonic.....	flesje 3,50
appelsap bio	flesje 3,50
crodino – alcoholvrij aperitief.....	flesje 3,50
kokosnoot water.....	flesje 4,00
kombu cha.....	flesje 5,50

succhi di frutta fresca / verse sapjes

jus d'orange – altijd à la minute geperst en gekoeld geserveerd	klein – € 4,50
.....	groot – 5,50
jus d'orange – met verse passievrucht.....	klein – 5,00
.....	groot – 6,00
onderstaande vruchtensapjes tot 16 u	
appel+wortel+gember+citroen	klein – 5,00
.....	groot – 6,50

acque / waters

san pellegrino [bruisend water].....	flesje 0.25 l. – € 2,70
acqua di nepi frizzante [bubbelwater]	fles 0.7 l. – 5,50
acqua panna [plat water]	flesje 0.25 l. – 2,70
san giorgio [plat water].....	fles 0.7 l. – 5,00

dolci / zoet

tiramisù – huisgemaakt, alcoholisch en niet altijd verkrijgbaar	€ 7,00
cake van amandelmeel, amandelen, pistachenoten citroensap.....	5,00
chocoladetaart.....	6,50



vino dolce

recioto di soave la perlara ca'rugate 2015 [garganega – verona]..... glas – € 7,00

caffè biologico / koffie

caffè espresso € 2,60

caffè espresso doppio 3,60

caffè lungo 3,10

capuccino 3,10

capuccino doppio 3,90

caffè latte 3,10

caffè latte doppio 3,90

espresso macchiato 3,10

latte macchiato 4,20

choco chaud – valhona – dikke en zware franse chocoladedrank..... 4,50

-sojamelk / havermelk optioneel, geen decaf-

teiera / theepot bejeman & barton

earl grey – zwarte thee [100°C]..... € 3,80

darjelling – zwarte thee [100°C].....

verveine – kruidenthee [100°C].....

jasmin – groene thee [80°C].....

sencha – japane groene thee [80°C].....

verse gember thee [100°C]..... € 4,00



netwerk La Perla 2
wachtwoord espresso