



## ANTIPASTI

---

<b>Focaccia   vega</b>	€ 5,-
Knapperige pizzabodem met oregano, zeezout en olijfolie	
<b>Focaccia Farcita (vega / vlees)</b>	€ 11,00
Gevulde focaccia	
<b>Olive Intosso Presidio Slow Food   vega</b>	€ 4,50
Portie olijven uit Caprafico, regio Abruzzo	
<b>Burrata   vega</b>	€ 10,50
Verse mozzarella met hartje van romige kaas, extra vergine Intosso olijfolie van Presidio Slow Food en diverse tomaatjes	
<b>Sapore di Campagna   voor 3 personen</b>	€ 24,-
Plateau van bio kazen en vleeswaren van kleine Italiaanse boerderijen, gegrilde groenten en biologische taralli	
<b>Eleganza a tavola   vlees</b>	€ 17,-
Vers gesneden plateau van Prosciutto crudo	
<b>Verduracce   vega</b>	€ 9,50
Verse salade met rucola, gegrilde groenten en granglona (30 mnd)	
<b>Plateau Formaggi   Presidio Slow Food Plateau</b>	€ 15,-
Drie soorten Italiaanse Biologische Kazen uit Italië	

## PIZZA

---

<b>Regina Margherita   vega</b>	€ 10,50
Tomaat, fiordilatte, buffelmozzarella, verse basilicum	
<b>Mangiabruzzo   vlees</b>	€ 16,50
Tomaat, fiordilatte, rucola, prosciutto crudo del Parco Nazionale d'Abruzzo, granglona (30 mnd)	
<b>Romana   vis</b>	€ 15,50
Tomaat, fiordilatte, buffelmozzarella, tapenade van ansjovis, kappertjes, olijven, verse oregano, knoflookolie	
<b>El Diablo   vlees</b>	€ 16,50
Tomaat, fiordilatte, 'nduja, gegrilde aubergine, gele tomaatjes, verse basilicum	
<b>Solo Formaggi   vega</b>	€ 16,50
Verskillende biologische italiaanse kazen op een basis van verse fiordilatte kaas	
<b>Caligola   vlees</b>	€ 17,50
Tomaat, fiordilatte, ricotta di bufala, artisjokken en salamella di fegato	
<b>Solo Salumi   vlees</b>	€ 17,00
Tongstrelende italiaanse vleeswaren van kleine boerderij, op basis van tomaat en fiordilatte	
<b>Bomba Tartufata   vlees</b>	€ 19,00
Fiordilatte, buffelmozzarella, verse worst, granglona, rucola en truffel	
<b>Attila   vlees</b>	€ 16,50
Fiordilatte, guanciale, champignons, vers gerookte mozzarella, rucola, gegrilde uien	
<b>Del Verziere   vega</b>	€ 16,50
Tomaat, fiordilatte, gegrilde aubergines, courgettes, artisjokken en paprika	
<b>Eneide   vlees</b>	€ 17,00
Fiordilatte, courgettes, ventricina, gele tomaatjes, blauwe kaas	
<b>Pirata   vlees</b>	€ 16,50
Tomaat, fiordilatte, verse worst, gerookte mozzarella, gegrilde uien, paprika, granglona, basilicum	

**Pizza van de week | soms vlees soms vega**



## DOLCE

---

<b>Tiramisu</b>	€ 6,50
Klassieke Italiaanse tiramisu	
<b>Assolutamente cheesecake</b>	€ 7,-
Door de chef gemaakte cheesecakes, met verse buffelricotta	
<b>Panna cotta dello chef</b>	€ 6,-
<b>Sgroppino</b>	€ 8,50
Citroen roomijs met Grey Goose Wodka en Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.	
<b>Plateau Formaggi   Presidio Slow Food Plateau</b>	€ 15,-
Drie soorten Italiaanse Biologische Kazen uit Italië	
Ons advies is om deze desserts te combineren met <b>Vino Cotto</b> dessert wijn	€ 8,50

## CAFFE e THE

---

Espresso	€ 2,30
Dubbele Espresso	€ 3,20
Koffie	€ 2,30
Cappuccino	€ 3,-
Caffe e latte	€ 2,80
Espresso macchiato	€ 2,50
<b>Speciale koffie's</b>	
Carajillo, Spaanse koffie met brandy	€ 6,-
Italiaanse koffie	€ 6,50
Spaanse koffie	€ 6,50
Franse koffie	€ 6,50
Irish koffie	€ 6,50
Warme chocomelk met slagroom	€ 4,50
Thee ( <i>verschillende verse soorten</i> )	€ 3,50



## APERITIVO

---

<b>Prosecco Naturale</b>	€ 7,50 / € 35,-
Soc. Agricola Alberto Lot	
<b>Amico Spritz</b>	€ 8,95
Aperol, Prosecco en Soda	
<b>Campari Spritz</b>	€ 8,95
Campari Soda en Brut Prosecco	
<b>Malibu</b>	€ 8.50
Havana club 3 anos, Wodka Grey Goose, Jus d'orange	
<b>Whiskey Sour</b>	€ 9,-
Bourbon whiskey, verse citroensap, suikersiroop	
<b>Negroni</b>	€ 9,-
Hendrick's, Campari, italiaanse Vermouth	
<b>Negroni Sbagliato</b>	€ 9,50
Hendrick's, Campari, Prosecco d.o.c.g., italiaanse vermouth	
<b>Martini Dry</b>	€ 8,50
Hendrick's, dry vermouth, groen olijf, citroenschil	
<b>Mojito Olidò style</b>	€ 9,-
Ollidò style, Havana clud 3 anos, spuitwater	
<b>Manhattan</b>	€ 9,-
Bulleit Bourbon, Italiaanse Vermouth, angostura	

## DIGESTIVO

---

<b>Grappa</b>	
Grappa la Bussianella	€ 9,-
Grappa di Brunello	€ 9,50
Grappa di Barbera	€ 8,50
Grappa di Amarone	€ 9,-
Grappa dedicata al Padre, 2009	€ 13,-
<b>Likeur</b>	
Limoncello	€ 5,-
Genziana D'Abruzzo con Montepulciano	€ 6,50
Sambuca	€ 5,-
Tia Maria	€ 6,-
Cointreau	€ 6,50
Amaretto di Saronno	€ 6,-
Licor 43	€ 6,-
Crema di cioccolato al Rum	€ 6,-
Vecchio Amaro del Capo	€ 6,50
Braulio	€ 7,50
Cynar	€ 6,50
Ratafia	€ 7,-
Frangelico	€ 7,50
Grand Marnier	€ 6,50
Maracuja	€ 5,50
Vecchia Romagna	€ 6,50
<b>Whiskey</b>	
Green Spot	€ 8,-
Jameson	€ 7,50
Jack Daniels	€ 7,-
Macallan	€ 9,-
Vermouth wit en rood	€ 6,50
Hendrick's gin	€ 9,-
Drambuie	€ 6,-



---

## SANGRIA

---

<b>Sangria</b> <i>Olidò style sangria</i>	glas / ½ karaf / karaf	€ 7,50 / € 13,- / € 24,-
--	------------------------	--------------------------

## BIRRA

---

<b>Bier van tap</b> Moretti Brand Weizen Bier van het seizoen	0,2 / 0,4 L	€ 3,50 / € 5,50 € 4,50 € 5,-
--	-------------	------------------------------------

<b>Bier uit fles</b> Moretti cl 30		€ 4,-
---------------------------------------	--	-------

## BIRRE ANALCOLICHE

---

<b>Alcoholvrij Bier</b> Brand Ipa 0,0% Amsterdam City Farm • <i>Organic Ginger Beer</i>		€ 4,- € 4,-
---	--	----------------

## ACQUA

---

Plat en bruis water onbeperkt voor		€ 5,-
------------------------------------	--	-------

## BIBITE ANALCOLICHE

---

<b>Frisdrank</b> Coca Cola Coca Cola Zero 7UP Fanta Fanta Cassis Ice Tea: <i>Green</i> <i>Lemon Sparkling</i> Bitter Lemon Tonic Chocolademelk Fristi Appelsap		<b><i>Alle frisdrank</i></b> € 3,30
--	--	--

Verse Jus d'Orange		€ 4,80
--------------------	--	--------

---



## VINI BIANCHI

---

### Saltarella

Pecorino, Passerina, Trebbiano • *Podere S.Biagio* € 5,50 / € 29

### Pantun

Verdeca 60%, Greco Bianco 35%, Malvasia di candia 5% • *Cantina Pantun* € 6,50 / € 30

### Piantagrane

Pinot Grigio • *Villa Job* € 7 / € 35

### Catarratto

Catarratto 100% • *Agricola Virà* € 6,50 / € 31

### Cancelli

Trebbiano 100% • *Cantina Rabasco* € 6,50 / € 30

### QQ Bianco Sivi 2021

Pinot Grigio 100% • *Cantina Terpin Franco* € 8,50 / € 38

### OPS! 2016

Cortese 100% • *Asotom* € 7,50 / € 36

### Nina

75% Garganega, 25% Pinot Bianco • *Davide Xodo* € 7 / € 35

### Modus Bibendi Bianco Macerato

Grillo, Catarratto, Zibibbo • *Cantina Elios* € 7,50 / € 35

### Damigiana

Trebbiano D'Abruzzo 100% • *Cantina Rabasco* € 9 / € 45

### Falaghina

Falaghina 100% • *Cantina Enoz* € 8,50 / € 39,50

### Ribolla Gialla 2015

Ribolla Gialla 100% • *Cantina Terpin Franco* € 12 / € 60

### Bianco Sivi 2016

Pinot Grigio 100% • *Cantina Terpin Franco* / € 66

## VINI ROSSI

---

### Pantun

Primitivo 100% • *Cantina Pantun* € 6,50 / € 30

### Il Cenerino

Lambrusco 100% • *Podere Cervarola* € 6,70 / € 33

### Cancelli Rosso

Montepulciano D'abruzzo 100% • *Cantina Rabasco* € 7,50 / € 38

### Tai Rosso

Tai Rosso 100% • *Davide Xodo* € 8 / € 39

### OPS!

Grignolino 100% • *Asotom* € 8,50 / € 41

### Mesal 2015

Valpolicella superiore 100% • *cantina Terre di Pietra* € 9 / € 42,50

### Barba

50% Barbera, 50% Chatus • *Braccia Rese* € 8 / € 37

### Genesi 2019

Malvasia Nera 100% • *Asotom* € 10 / € 50

### Smentia

Barbera 100% • *Asotom* € 11 / € 57

### Silias Rosso 2015

Merlot 80%, Cabernet 20% • *Cantina Terpin Franco* € 13,50 / € 65

## ROSE

---

### Pantun

Primitivo 100% • *Cantina Pantun* € 7 / € 30

### Lu Cuntaden Rosé

Montepulciano D'Abruzzo 100% • *Cantina Rabasco* € 7,50 / € 32

### Occhio Di Sale

Nero D'avola, Catarratto • *Giuseppe Cipolla* € 9,50 / € 48