

## PRANZO (12.00-16.00)

<b>BACIO</b>	
<b>Mortadella</b>	13.5
Grilled mortadella with ricotta, lemon & arugula	
<b>Vitello Tonnato</b>	14
Thinly sliced veal with tuna sauce, capers & onion	
<b>Prosciutto</b>	14
Prosciutto di Parma with pesto, tomato & buffalo mozzarella	
<b>Salame Piccante</b>	12
Spicy salami with smoked provola & arugula	
<b>Caprese</b>	12
Mozzarella with pesto and tomato	
<b>Caponata</b>	11
Grilled vegetables with ricotta	
<b>UOVO</b>	
<b>Mozzarella e Uovo</b>	13
Eggs from the oven served with mozzarella, tomato sauce, basil, chili, Parmigiano DOP and bread	
<b>INSALATA</b>	
<b>Insalata alla Romana</b>	14
Roast chicken salad with anchovies and pecorino	
<b>Insalata di Pomodori</b>	9
Tomato salad	
Add on; Mozzarella (+4)	

## APERITIVO (16.00-22.00)

<b>Focaccia</b>	6.5
Bread with spicy oil & Parmigiano DOP	
<b>Olive</b>	5
Olives	
<b>Acciughe</b>	6
Anchovies served in olive oil	
<b>Tagliere Misto (2 persons)</b>	26
Italian meat & cheese board with olives & bread	
<b>Calamari Fritti</b>	13
Fried squid with aioli	
<b>Parmigiano DOP</b>	10
Parmigiano DOP aged for 48 months	

## ANTIPASTI (17.00-22.00)

<b>Burrata e Pomodoro</b>	12
With basil and balsamic vinegar	
<b>Burrata e Prosciutto</b>	15
With caponata	
<b>Polpette della Nonna</b>	14
Homemade meatballs in tomato sauce & pecorino	
<b>Vitello Tonnato</b>	14
Thinly sliced veal with tuna sauce, capers & arugula	
<b>Saute ai Frutti di Mare</b>	17.5
Mix of shellfish served in spicy 'Nduja sauce	
<b>Gamberi Aglio Olio</b>	14
Prawns baked with olive oil, fresh garlic & red pepper	

## Menu

### PRIMI (17.00-22.00)

	SOLO/DOPPIO	
<b>Nerano</b>		18/34.5
Spaghetti with courgette, mint, basil sauce & provolone		
<b>Limone con Acciughe</b>		21/40.5
Spaghetti with anchovies, red pepper, garlic, lemon & pan grattato		
<b>Limone con Zucchine</b>		22/42.5
Spaghetti with courgette, strachiatella & pan grattato		
<b>Vongole</b>		22/42.5
Spaghetti with vongole, garlic & chili		
<b>Carbonara</b>		23/44.5
Penne with guanciale, pepper, pecorino, Parmigiano DOP & egg yolk		
<b>Gnocchi</b>		23/44.5
Filled with mortadella and Prosciutto di Parma, with a butter sage sauce & Parmigiano DOP		
<b>Della Nonna</b>		22/41.5
Spaghetti served with meatballs, salsiccia, tomato sauce & Parmigiano DOP		
<b>Ragu Napoletano</b>		22/41.5
Penne with Neapolitanian beef stew & Parmigiano DOP		

### SECONDI (17.00-22.00)

<b>Cotoletta alla Milanese (500 gr.)</b>	60
Veal Milanese with cherry tomatoes, Parmigiano DOP, roast potatoes & salad	
<b>Tagliata de Manzo</b>	28
Rib-eye served with arugula, balsamic glaze & Parmigiano DOP	
<b>Zuppa di Mare</b>	38
Mix of shellfish, prawns & pulpo in spicy tomato sauce	
<b>Pesce del Giorno</b>	d.p
Fish of the day	
<b>Pollo alla Diavola</b>	24
Half chicken in spicy marinade served with caponata	
<b>Parmigiana Di Melanzane</b>	18
Eggplant in tomato sauce with Parmigiano DOP, scamorza & fresh basil	

### CONTORNI (17.00-22.00)

<b>Patate arrosto</b>	6
Roasted potatoes with homemade mayonnaise	
<b>Insalata Mista</b>	6
Mixed green salad	
<b>Caponata</b>	6
Grilled vegetables	
<b>Insalata di pomodori</b>	6
Tomato salad	

### DOLCI (12.00-22.00)

<b>Tiramisu</b>	7
Italian dessert with biscuit, cacao, mascarpone & amaretto	
<b>Profitterol</b>	7.5
Round pastry filled with cream & covered with chocolate sauce	
<b>Affogato</b>	5
Vanilla ice cream with a shot of espresso	
<b>Sgroppino</b>	8
Prosecco, vodka & lemon sorbet	
<b>Formaggi</b>	17.5
Selection of Italian cheeses	
<b>Italian Coffee</b>	9.5
Coffee with cream & amaretto	

## SPUMANTE

<b>Prosecco Spumante</b> , Lagolena, Veneto	8/38
GLERA	
<b>Metodo Classico Brut 2018</b> , Parusso, Piëmonte	85
NEBBIOLO	
<b>'Sobr' Sparkling Riesling</b>	7.5 35
ALCOHOLFREE	

## BIANCHI

<b>Arpeggio Bianco 2022</b> , Cantine Settesoli, Sicilia	5.75 28.75
CATARRATTO	
<b>Pinot Grigio 'Riff' 2022</b> , Progetto Lageder, Veneto	6.75 33.75
PINOT GRIGIO	
<b>Gavi di Gavi 2022</b> , Nicola Bergaglio, Piëmonte	7.75 38.75
CORTESE	
<b>Passerina 'Neola' 2022</b> , i Lauri, Abruzzo	8.25 41.25
PASSERINA	
<b>Soave Classico 2023</b> , Pieropan, Veneto	9.75 48.75
GARGANEGA, TREBBIANO DI SOAVE	

## BIANCHI

<b>Chardonnay 2022</b> , Alois Lageder, Alto Adige	58
CHARDONNAY	
<b>Pinot Bianco Berg 2020</b> , Colterenzio Schreckbichl, Alto Adige	62
PINOT BIANCO	
<b>Roero Arneis 2022</b> , Vietti, Piëmonte	68
ARNEIS	
<b>Chardonnay 2022</b> , Gorgo, Veneto	38
CHARDONNAY	
<b>Soave Classico 2022</b> , Suavia, Veneto	45
GARGANEGA	
<b>Lugana 'Felugan' 2022</b> , Feliciano, Lombardy	48
TREBBIANO	
<b>Vernaccia di San Gimignano 'Carato 2020'</b>	85
Montenidoli, Toscana	
VERNACCIA	
<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2022</b> ,	45
Andrea Felici, Marche	
VERDICCHIO	
<b>Campi Flegrei Falanghina 2022</b> , La Sibilla, Campania	49
FALANGHINA	
<b>Greco di Tufo 2021</b> , Le Ormere, Campania	52
GRECO DI TUFO	
<b>Alastro 2021</b> , Planeta, Sicilia	43
GRECANICO	
<b>Etna Bianco 'Guardoilvento' 2022</b> , Caciorgna Pietro, Sicilia	62
CARRICANTE	

## ROSATI

<b>Vigneti delle Dolomiti Rosé 2022</b> , Terrana Wines,	5.75 28.75
Alto Adige	
PINOT GRIGIO	
<b>Bardolino Rosato 2023</b> , Gorgo, Veneto	8.5 42.5
CORVINA, MOLINARA, RONDINELLA	

## Carte dei Vini

### ROSSO

<b>Vigneti delle Dolomiti Merlot 2022</b>	5.75 28.75
Terrana Wines, Alto Adige	
MERLOT	
<b>Sangiovese 'Scantianum' 2022</b> , Cantina di Scansano	6.75 33.75
TOSCANA, SANGIOVESE	
<b>'Terrana' 2022</b> , Nicodemi, d'Abruzzo	7.75 38.75
MONTEPULCIANO	
<b>Barbera d'Alba 2022</b> , Enzo Boglietti, Piëmonte	8.25 41.25
BARBERA	
<b>Primitivo 'Orion' 2022</b> , Masseria Li Veli, Puglia	9.75 48.75
PRIMITIVO	

### ROSSO

<b>Barbera d'Asti 5vignes</b> , La Morandina, Piëmonte	48
BARBERA	
<b>Nebbiolo Langhe 'Perbacco' 2021</b> , Vietti, Piëmonte	68
NEBBIOLO	
<b>Barolo 'Le Vigne' 2018</b> , Luciano Sandrone, Piëmonte	150
NEBBIOLO	
<b>Amarone della Valpolicella 'Ruvaln' 2018</b> , Adalia, Veneto	87
CORVINA	
<b>Brunello 'Pelagrilli' 2018</b> , Siro Pacenti, Tuscany	105
SANGIOVESE	
<b>Chianti Classico 2018</b> , Castell'in Villa, Tuscany	57
SANGIOVESE	
<b>Rosso Piceno Raggi d'Uva 2021</b> , Boccafosca, Marche	35
MONTEPULCIANO	
<b>Riserva 'Il Pinciaie' 2020</b> , i Lauri, d'Abruzzo	42
MONTEPULCIANO	
<b>Cannonau di Sardegna 'Mamuthone' 2021</b> ,	
Giuseppe Sedilesu, Sardinia	62
CANNONAU	
<b>Campi Flegrei Piediroso 2022</b> , La Sibilla, Campania	46
PIEDIROSSO	
<b>Etna Rosso 'Ciauria 2022</b> , Caciorgna Pietro, Sicilia	49
NERELLO MASCALESE	

### DOLCI

<b>Moscato d'Asti 2023</b> , La Morandina, Piëmonte	7.5
MOSCATO	
<b>Recioto della Valpolicella 2018</b> , Corte Sant'Alda, Veneto	12.5
CORVINONE	

## BIRRA

Birra Moretti	3.5
Brand Weizen	5.5
Affligem Blond	5.75
Wisseltap	d.p
Birra Moretti 0.0	4

## ACQUA

Acqua Panna (0.75L)	6
San Pellegrino (0.75L)	6

## SPREMUTE D'ARANCIA

Orange	5.5
Grapefruit	5.5

## SPREMUTE

Apple juice	4
Pear juice	4
Tomato juice	4.5

## BIBITE FRIZZANTI

Coca Cola	3.5
Coca Cola Zero	3.5
San Pellegrino Aranciata	4.5
San Pellegrino Limonata	4.5
San Pellegrino Aranciata Rossa	4.5
Ginger Beer 'London Essence'	4.5
Indian Tonic 'London Essence'	4.5
Pink Grapefruit soda 'London Essence'	4.5

## CAFFÈ

Espresso	2
Double espresso	4
Espresso macchiato	3.3
Americano	3.3
Cappuccino	3.5
Latte	3.8
Flat white	4
Iced latte	4
Oat milk +0,5	

## TE'

Earl Grey	4.5
Fresh Mint Tea	5
Fresh Ginger Tea	5

## DIGESTIVO

Amaretto DiMombaruzzo	6.5
Sambuca DiAnisè	6.5
Amaro D'Erbe	6.5
Rosolio DiRose	6.5
Grappa di Moscato Valdavi	7.5
Grappa Invecchiata Villa Prato	8.5
Grappa Bric del Gaian 2015	25

Italicus	6.5
Chivas Regal 12yrs	6
Martell VSOP	7
Campari	5.5
Limoncello	5.5
Tequila Tecán	6
St. Germain	5.5
Absolut Vodka	5.5
Havana Club 7yrs	7.5
Matatlán Mezcal	6
Clase Azul - Reposado 0.7L	30/475
Clase Azul - Plata 0.7L	225
Clase Azul - Gold 0.7L	875

## COCKTAILS

### Spritzers

Aperol Spritz	10
Limoncello Spritz	11.5
Italicus Spritz	11.5
Rosolio DiRose Spritz	12

### G&T's

LEWATER Orange, Cinnamon	10.5
MALFY Lime, Pink Pepper	11.5
GIN MARE CAPRI Grapefruit, Elderflower	13.5

### Classics

NEGRONI Campari, Lillet Rouge, Levwater	11.5
NEGRONI SBAGLIATO Campari, Lillet Rouge, Prosecco	11
PICANTE Tecán Tequila, Lime, Agave, Cilantro, Chili	10
ESPRESSO MARTINI Absolut Vodka, Kahlua, Espresso	12.5
MOSCOW MULE Absolut Vodka, Ginger Beer, Lime,	
Angostura Bitters	10.5
DARK 'N STORMY Havana Club 7yrs, Gingerbeer, Lime,	
Angostura Bitters	11.5
MIMOSA Prosecco, Fresh Orange Juice	9.5
BELLINI Prosecco, Peach	9.5
AMARO D'ERBE TONIC Amaro D'Erbe, Tonic, Orange	12.5
BLOODY MARY Tomato Juice, Absolut Vodka, Tabasco,	
Worcestershire	11.5
AMARETTO SOUR Amaretto, Lemon, Egg White	12
PALOMA Tecán Tequila, Grapefruit Soda, Lime, Agave	11.5
MEZCAL MARGARITA Matatlán Mezcal, Triple Sec, Agave, Lime	12

### 0.0

APERITIVO Tonic, Martini Vibrante, Mint, Grapefruit	9.5
ELDERFLOWER SPRITZ Elderflower syrup,	
Sobr Sparkling, Soda Water, Mint	10.5
CEDER'S CRISP Ceder's Crisp, Tonic Water, Grapefruit,	
Pink Pepper	10



Jan Pieter Heijestraat 110  
Amsterdam