- VOORGERECHTEN / ENTRÉES -

€

· *Tonno Vitellonato* 28

Licht geschroeide verse tonijn en kalfsvlees, romige vitellonatasaus, Pantelleria-kappertjes, ansjovis en zwarte olijven.
Thon frais légèrement snacké et veau, sauce vitellonata crémeuse, câpres de Pantelleria, anchois et olives noires.

· *Carpaccio di Manzo* 28

Met de hand gesneden rundscarpaccio, basilicumcrème, extra vierge olijfolie en Parmigiano Reggiano.
Carpaccio de bœuf coupé à la main, crème de basilic, huile d'olive extra vierge et Parmigiano Reggiano.

· *Carpaccio di Manzo al Tartufo* Dagprijs/Prix du jour

Met de hand gesneden rundscarpaccio, basilicumcrème, extra vierge olijfolie, Parmigiano Reggiano, verse truffel
Carpaccio de bœuf coupé à la main, crème de basilic, huile d'olive extra vierge, Parmigiano Reggiano, truffe fraîche

· *Burrata alla Caprese* 21

Romige burrata, stracciatella crème, verse tomaten, extra vierge olijfolie en verse basilicum.
Burrata crémeuse, crème de *stracciatella*, tomates fraîches, huile d'olive extra vierge et basilic frais.

· *Mozzarella in Carrozza Cacio e Pepe* 21

2 krokante mozzarella's in carrozza, cacio e pepe-crème en Parmigiano Reggiano.
2 mozzarella in carrozza croustillantes, crème cacio e pepe et Parmigiano Reggiano.

- HOOFDGERECHTEN / PLATS -

· *Filetto di Manzo al Gorgonzola* 48

Rundsfilet, lichte gorgonzola-crème, geroosterde pistachenoten en krokant spek.
Filet de bœuf, crème légère au gorgonzola, pistaches grillées et lardon croustillant.

· *Filetto di Manzo alla Griglia* 42

Gegrilde rundsfilet, jonge spinazie, extra vierge olijfolie en Parmigiano Reggiano.
Filet de bœuf grillé, jeunes pousses d'épinards, huile d'olive extra vierge et Parmigiano Reggiano.

· *Osso Bucco Al Taglio* 39

Evoluerend recept volgens het seizoen en de inspiratie van de chef.
Recette évolutive selon la saison et l'inspiration du chef.

· *Tonno alla Griglia* 42

Licht geschroeide verse tonijn, Italiaanse aardappelpuree en velouté van Romeinse sla.
Thon frais légèrement snacké, purée de pommes de terre italienne et *velouté* de laitue romaine.

- PASTA FRESCA -

Voorgerecht/Entrée | *Hoofdgerecht*/Plat

· *Carbonara* 18 | 25
Verse pasta, krokante guanciale, pecorino romano, zwarte peper en eidooier op lage temperatuur.
Pâtes fraîches, guanciale croustillant, pecorino romano, poivre noir et jaune d'œuf à basse température.

· *Cacio e Pepe* 17 | 23
Verse pasta, pecorino romano, geroosterde zwarte peper en romige emulsie.
Pâtes fraîches, pecorino romano, poivre noir torréfié et émulsion crémeuse.

· *Vongole Rosso* 24 | 32
Verse vongole, saus van rode kerstomaten, zachte knoflook, peterselie en extra vierge olijfolie.
Vongole fraîches, sauce de tomates cerises rouges, ail doux, persil et huile d'olive extra vierge.

- PASTA SIGNATURE -

· *Lasagne Al Taglio* 26
Huisgemaakte lasagne met langzaam gegaarde ragù, Fior di Latte, Bufala en verse pasta.
Lasagne maison au ragù mijoté lentement, Fior di Latte, Bufala et pâtes fraîches.

· *Pescatore* 34
Verse pasta met tonijn en vongole, passata van rode kerstomaten en zachte knoflook.
Pâtes fraîches au thon et vongole, passata de tomates cerises rouges et ail doux.

· *Parmigiano Reggiano* 29
Verse pasta afgewerkt in een wiel van Parmigiano Reggiano en geflambeerd met grappa.
Pâtes fraîches finies dans une meule de Parmigiano Reggiano et flambées à la grappa.

· *Parmigiano Reggiano al Tartufo* Dagprijs/Prix du jour
Verse pasta afgewerkt in een wiel van Parmigiano Reggiano, geflambeerd met grappa en verse truffel.
Pâtes fraîches finies dans une meule de Parmigiano Reggiano, flambées à la grappa et truffe fraîche.

Al Taglio
RISTORANTE - TRATTORIA

Maximum 4 verschillende keuzes per tafel voor voorgerechten, pasta's en hoofdgerechten.
Maximum 4 choix différents par table pour les entrées, pâtes et plats principaux.

- APERITIEF -

	€
- Apéritif Maison	15
- Franciacorta	16
- Prosecco Blanc	9
- Prosecco Rosé	10
- Kir Vin Blanc	9
- Kir Royal Franciacorta	18
- Porto Rood/Rouge	12
- Porto wit/Blanc	9
- Pineau des Charentes	10
- Martini Bianco	8
- Martini Rosso	8
- Campari	9
- Gancia	8
- Pisang Ambon	9
- Ricard	9
- Sherry	9
- Picon	9
- Negroni	16
- Aperol Spritz (Casoni Aperitivo “1814”)	15
- Limoncello Spritz	15

- BIEREN -

- Poretti	5
- Carlsberg	5
- Carlsberg 0.0%	5

- APERITIEF 0.0% ALCOHOL -

- Crodino Rosso Alcohol Free	7
- Nona June	10
- Nona Spritz	10
- Nona Ginger	10

- STERKE DRANKEN -

- Gordon’s Dry Gin	12
- Gin Mare Mediterranean	14
- Hendrick’s Gin	14
- Copperhead Gin	14
- J&B	12
- Johnnie Walker Red Label	14
- Johnnie Walker Black Label	16
- Glenfiddich	16
- Bacardi Carta Blanca	12
- Bacardi 4 Years	14
- Absolut Blue	14

- SOFTDRINKS -

- Fonte Margherita Plat 44 cl	8
- Fonte Margherita Frizzante 44 cl	8
- Coca-Cola	4,5
- Coca-Cola Zero	4,5
- Bionina Blood Orange	5
- Bionina Lemon	5
- Bionina Indian Tonic	5
- Bionina Mediterranean Tonic	5
- Bionina Ginger Beer	5
- Jus d’Orange Frais	7
- Lemon Squash	7
- Looza Tomate	5

- TO SHARE -

· *Classica* 21

Met de hand gesneden prosciutto crudo, selectie van salami, gerookte lardo en artisanale porchetta.
Prosciutto cru coupé à la main, sélection de salami, lardo fumé et porchetta artisanale.

· *Pesci* 19

Krokant gefrituurde verse vis (spieringen), citroen en fleur de sel.
Éperlans frais croustillants, citron et fleur de sel.

· *Crocchette di Formaggio* 18

Huisgemaakte kroketten van Italiaanse kazen.
Croquettes maison de fromages italiens.