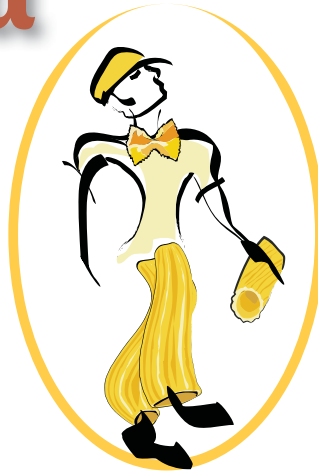




Terracotta

GEACHTE GASTEN,

Onze keuken is een samensmelting van Italiaanse, Franse en soms exotische soms exotische keuken, gemaakt met veel fantasie, improvisatie en liefde.



WIJ BEREIDEN AL ONZE GERECHTEN

VERS bestelling, volledig afzien van industriële producten, smaakversterkers of gemaksvoedsel.

Alles is zelfgemaakt, inclusief de verse pasta die we dagelijks produceren, en elke portie wordt vers gekookt wanneer besteld.



Er kunnen dus korte wachttijden zijn, wij danken u voor uw begrip.



GLUTEN FREI



VEGETARISCH



VEGAN

.....
We besteden speciale zorg aan het koken **GLUTENVRIJ, VEGETARISCH VEGANISTISCH** en hebben hier ook een apart menu voor. Vegetariërs en veganisten zullen ook veel gerechten vinden die aan hun wensen voldoen (let op de bijbehorende iconen in het gerecht).!
.....



Antipasti & salades

worden geserveerd met ons zelfgebakken brood.

100	Antipasti plaat	(om te delen)	12,50 €
	gegrilde groenten en vegetarische hapjes	Einzelportion	7,00 €
	Antipasto di Mare		13,50€
	Zeevruchten (mosselen, scampi, octopus) in pittige Espelette witte wijnbouillon		
101	Brick de Chèvre		
	Geitenkaas in een flinterdun deeglaagje op kleurrijke seizoenssalade met walnoten en honing als starter (1 Brick)		9,00 €
102	Brick de Chèvre als hoofdgerecht (2 Brick)		17,50 €
103	Bruschetta		8,00 €
	concassé met Kräuter en uien op knoflookbrood		verse tomaten
	Bruschetta Mista		11,00 €
	verschillende soorten beleg op knoflookbrood		
104	Burrata Caprese		13,00 €
	Roomkaas met romig hart op tomatencarpaccio		
105	Carpaccio vom Rind mit Champignons, Parmezaanse kaas & trüffelöl		14,50 €
106	Vitello Tonnato		14,50 €
	kalfscarpaccio met fijne tonijn crème en kappertjes		geroosterde
110	Salade mêlée de saison / Gemischter Salat der Saison		6,50 €
111	Rucola alle scaglie		9,00 €
	Rucola met Parmezaanse stokjes, ingelegde cherrytomaatjes, balsamicodressing		
112	Parisienne		14,50 €
	Salade van het seizoen, Ital. Houtskool ovenham, geitenkaas, tomaten, verse champignons, olijven		
113	Capricciosa		14,50 €
	Seizoenssalade, tonijn, ei, witte bonen, tomaten, olijven		

Hausdressing: mayonaise, uien, knoflook, kruiden van de Provence, mosterd, specerijen

Vinaigrette: Olie, azijn, mosterd

Onze allergenen- en additieventabel is apart verkrijgbaar

Soep


204	Soupe à l'oignon et croûtons Franse uiensoep met croutons	7,50 €
205	Velouté de Tomates Vers bereide tomatencrème met kruiden en olijfolie	6,50 €
	Hot Bloody Mary Vers bereide tomatencrème met kruiden en olijfolie, Tabasco, citroensap,	8,50 €

verse huisgemaakte Pasta

Al onze pastasauzen en de meeste gerechten op onze kaart bevatten GEEN tarweproducten en kunnen worden besteld met glutenvrije pasta.

Diverse glutenvrije pastasoorten met geselecteerde saus: + 3,00 €

Vegetarische Pasta

70	Pomodoro Verse tomatensaus met olijfolie, knoflook en basilicum	7,50 €
71	Sorrentina Cremosa Verse tomatensaus, burrata (Ital. Roomkaas met een romig hart)	14,50 €
72	Mediterran verse groenten gezwollen in olijfolie, knoflook, rucola pesto	11,50 €
73	Pesto alla Ligure Huisgemaakte rucolapesto, met aardappelen en bonen	11,00 €
74	Gorgonzola Gorgonzola, room, witte wijn, knoflook	13,00 €
75	Gemüse Bolognese Verse groenten julienne in tomatensaus, met mozzarella met rucola pesto	12,50 €
76	Crema e Funghi Verse champignons in romige Parmezaanse roomsaus	12,50 €
77	Aglio,Olio e Peperoncino Extra vierge olijfolie, Espelette piment, knoflook, peterselie	10,00€
	Rucolina zongedroogde tomaten, kruidenolie, olijven en verse rucola	13,50€
	Salicornia Piccante Zeepargel, gegooit in Espelette, olie en schijfjes citroen	14,50€
	Carbonara Vegetale  Verse seizoensgroenten gegooit in kruidenolie, met losgeklopt ei en Parmezaanse kaas	13,50€

Pasta Terra e Mare (met vis of vlees)

80	Bolognese Die gute Bolo von Nonna Gina!	11,00 €
80	Alla Martini Bolognese met Parmezaanse crème beledigd	12,50 €
81	Carbonara (de ECHTE zonder crème!) Luchtgedroogd spek, ei, Parmezaanse kaas, vers geraspt. Peper	11,00 €
	Carbonara Sarda Luchtgedroogd spek, ei, Parmezaanse kaas, vers geraspt. Peper, , geitenkaas en walnoten	15,50 €
82	Alfredo Ital. houtskool ovenham op roomsaus, Parmezaanse kaas, vers geraspt, peper	13,50 €
83	Amatriciana spek, uien, tomatensaus, chili	11,00 €
84	Puttanesca Tomatensaus, chilipepers, olijven, ansjovis	11,00 €
85	Marinara Tonijn, uien, tomatensaus, kappertjes, olijven	12,00 €
86	Al Saumon e Pepe Rosa Zalm met verse tomatensaus, room, wodka, dille, roze peper	14,50 €
87	Gambo Garnalen, courgette en Espelette peper in Pernod saus	16,00 €
	Alle Vongole Kokkels, cherrytomaatjes en zee-asperges	14,50 €
87	Allo Scoglio mosselen, scampi's, inktvis, zeevruchten, knoflook, Espelette, tomaten, olijven in witte wijnbouillon	21,50 €

Pasta Informata


(uit de oven)

90	Lasagne	12,50 €
	Verse pasta met Bolognese, bechamel, Parmezaanse kaas, gegratineerd met mozzarella	
91	Pasta Pippo	12,50 €
	Met gekookte ham, erwtenpeulen, roomsaus, gegratineerd met mozzarella	
92	Aubergines Auflauf "Parmigiana"	
	Aubergines, tomatensaus, mozzarella en Parmezaanse kaas gegratineerd	13,50 €
	met pasta	14,50 €
	Gnocchi al Forno	
	Fransegnocchi met roze tomatensaus, wodka en mozzarella gratin	15,50



Glutenvrije gerechten



Al onze pastasauzen en de meeste gerechten op onze kaart bevatten GEEN tarweproducten en kunnen  worden besteld met glutenvrije pasta.

Diverse glutenvrije pastasoorten met geselecteerde saus	3,00 €
Portie Socca – Specialiteit uit Nice – Ideaal als vervanger voor brood (kikkererwtenmeel, olijfolie, zout en peper) gebakken in de oven	5,00 €
Bruschetta op Socca verse tomaten concassé met Kraüter en uien	10,00 €
Chèvre Chaud op Socca Warme geitenkaas met walnoten en honing met kleurrijke seizoenssalade	12,50 €

OPMERKING: hoewel we glutenvrije gerechten aanbieden, kunnen we de aanwezigheid van sporen van tarwe niet uitsluiten, omdat we niet in een tarwevrije omgeving werken. Daarom aanvaarden wij geen verantwoordelijkheid voor eventuele gevolgen.

