



# MOMENTI

ITALIAN FOOD & WINE

by Primo Piano

## — MENU —

### Antipasti Voorgerechten

<b>Insalata con formaggio di capra e pere</b> .....	9,50
Salade met zachte geitenkaas, peren, noten en honingdressing	
<b>Finissima di pesce spada affumicato con salsa verde</b> .....	10,50
Dungesneden gerookte zwaardvis met venkel, salsa verde en kappertjes	
<b>Capesante con crema di cavolfiore</b> .....	10,50
Gebakken sint-jakobsschelpen op een bedje van bloemkool crème met een saus van rozijnen en kappertjes	
<b>Carpaccio Cipriani alla moda dell'Harry's bar di Venezia</b> .....	9,50
Runder carpaccio met cipriana saus	
<b>Bresaola della Valtellina DOP</b> .....	9,50
Bresaola (lucht gedroogde ossenhaas) met salade, citroen en Parmezaanse kaas	

### Primi Pastagerechten

<b>Tortellini con zucca e mandorle al burro e salvia</b> .....	10,50
Tortelli gevuld met pompoen met een boter-salie saus en amaretti kruim	
<b>Risotto ai funghi di bosco</b> .....	10,50
Romige risotto met bossenpaddenstoelen	
<b>Pappardelle pomodoro e basilico flambata alla Vecchia Romagna</b> .....	12,50
Pasta met tomatensaus geflambeerd met Vecchia Romagna in Grana Padano	
<b>Pasta con le cozze e pomodoro</b> .....	9,50
Pasta met pittige gekookte mosselen met tomaat, knoflook en witte wijn	
<b>Tagliatelle al ragù di lepre</b> .....	9,50
Lintpasta met hazenragout en Grana Padano	

### Secondi Hoofdgerechten

<b>Pesce spada alla puttanesca</b> .....	22,50
Gebakken zwaardvis met een pittige saus van tomaten, knoflook, olijven en kappertjes	
<b>Coda di Rospo avvolto in Prosciutto Crudo San Daniele</b> .....	24,50
Zeeduivel opgerold in prosciutto crudo, gedroogde tomaten en basilicum	
<b>Galletto alla cacciatora</b> .....	21,50
Jagersstoof van piepkuiken met verschillende groentes	
<b>Ossobuco di vitello alla Milanese</b> .....	23,50
Gestooftde kalfsschenkel geserveerd met risotto alla Milanese	
<b>Filetto di manzo ai funghi di bosco</b> .....	24,50
Gebakken tournedos met paddenstoelen, rode wijnsaus	

### Dolci Desserts

<b>Mousse di yogurt con fico fresco e sciroppo di rosa</b> .....	8,50
Yoghurtmousse met honing, verse vijg, rozensiroop en geroosterde amandelen	
<b>Torta di noci con gelato</b> .....	8,50
Taart met pecannoten geserveerd met roomijs	
<b>Tiramisù tradizionale al caffè</b> .....	8,50
Traditionele koffie tiramisù	
<b>Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia</b> .....	9,50
Warm chocolade cakeje geserveerd met vanille-ijs	
<b>Piatto di formaggi</b> .....	9,50
Bord met verschillende Italiaanse kazen geserveerd met notenbrood en honing	