

MENU MARE

CRUDITÉ DI MARE

Plateau di frutti di mare 30,00 / Pers

Plateau de fruits de mer

Zeevruchtenschotel

Plateau di crostacei crudi 22,00

Plateau de crustacés crus

Schotel met schaaldieren

**Tris di carpacci(ricciola,tonno rosso, pesce spada)
Con rucola all'agro di lime e perle di melograno 22,00**

Trio de carpacci (sériole, thon rouge, espadon)
avec roquette à la citron vert et perles de grenade

Carpacci trio (amberjack, rode tonijn, zwaardvis)
rucola met limoen en granaatappelparels

ANTIPASTI FREDDI COTTI

Carpaccio di piovra con rucola emulsione di limone ed olio evo italiano 20,00

Carpaccio de poulpe a avec rocket, emulsion de citron et huile evo italienne

Carpaccio van octopus met rucola, citroenemulsie en Italiaanse evo-olie

Tagliatelle di seppioline, calmaretti, totani, su radicchio trevigiano, con olio evo italiano lime e paprica dolce 22,00

Tagliatelle van inktvis, calmaretti, toniti, sur trevigiano radicchio, avec huile de lime evo italienne et paprika doux

Tagliatelle de la seiche, calmaretti, totani, op trevigiano radicchio, met Italiaanse evo limoenolie en zoete paprika

Insalatona di mare alla mediterranea 22,00

Salade de mer méditerranée

Mediterrane salade

ANTIPASTI COTTI CALDI

Casseruola di frutti di mare alla marinara 20,00

Sauté de fruits de mer alla marinara

Sauté van zeevruchtensaus alla marinara

Tentacoli di piovra con patate e zafferano 22,00

Tentacules de poulpe avec pommes de terre et safran

Tentakels van octopus met aardappelen en saffraan

Degustazione completa di antipasti crudi, freschi, caldi 30,00 (2Pers)

Dégustation complète des entrées crues, froides et chaudes

Assortiment van rauwe, koude en hete voorgerechten

Scampi all'aglio 19,00

Scampis à l'ail

Scampi in looksaus

Scampi Piccanti sorrento 2 19,00

Scampi en sauce piquante

Scampis in pikante saus

ANTIPASTI FREDDI

Antipasto Sorrento con selezione di salumi italiani

15,00 per persona / per persoon / par personne

30,00 per 2 persone / voor 2 persoon / pour 2 personne

40,00 per 3 persone / voor 3 persoon / pour 3 personne

55,00 per 4 persone / voor 4 persoon / pour 4 personne

(Selectie van Italiaanse vleeswaren / sélection de charcuteries Italiennes)

ANTIPASTI FREDDI CARNE VIANDES ENTRÉES FROIDES KOUDE VOORGERECHTEN VLEES

Bruschetta all'italiana 12,00

Gegrild brood met verse tomaten

Pain grillé avec tomates fraîches

**Carpaccio di scottona, rucola, sedano, ravanelli, scaglie di grana
all'olio evo e limone 20,00**

Carpaccio de scottona(veau), roquette, céleri, radis, flocons de parmesan
à l'huile d'olive extra vierge et au citron

**Scottona (kalf) carpaccio, rucola, selderij, radijs, parmezaanvlokken
met extra vierge olijfolie en citroen**

**Carpaccio di pecorino mezza stagionatura con valeriana,
noci, perle di balsamico e olio evo 20,00**

Carpaccio de pecorino demi-assaisonné à la valériane,
noix, perles balsamiques et huile d'olive extra vierge

**Half gekruide carpaccio van pecorino met valeriaan,
noten, balsamico-parels en extra vierge olijfolie**

**Petali di bresaola punta d'anca con rucola e scaglie
di castelmagno 20,00**

**Carpaccio de bresaola avec roquette
et de castelmagno**

Carpaccio van bresaola met rucola en castelmagno

**Carne salada su valeriana con primosale,
pinoli all'emulsione di agrumi ed olio evo 24,00**

Viande salé avec salade valériane
pignons de pin et huile d'olive extra vierge

**Gezouten vlees met valeriaansalade
pijnboompitten en extra vierge olijfolie**

**Petto d'anatra fume' al aneto e noci con
lamelle di tartufo nero 22,00**

Magret de canard fumé à l'aneth et aux noix
lanières de truffe noire

**Gerookte eendborst met dille en walnoten
zwarte truffelreepjes**

Girello di vitello tonnato 20,00

Gite de veau tonné

Kalfvlees met tonijnsaus

PRIMI PIATTI CARNE

Ravioli al tartufo con crema di parmigiano 23,00

Ravioli aux truffes et crème parmesan

Ravioli met truffles in parmesaanse crème

Tortelloni alle erbe con fonduta di formaggio tenero e scaglie di tartufo 25,00

Tortelloni aux herbes et fondue de fromages à pâte molle et flocons de truffe

Tortelloni met kruiden en zachte kaasfondue en truffelvlokken

Pappardelle ai porcini 21,00

Pappardelle aux cèpes

Pappardelle met eekhoortjesbrood

Paccheri al ragù di ossobuco 24,00

Paccheri avec ragù napolitain

Paccheri met ossobucosaus

Raviolacci di bufala e noci in vellutata di pomodoro crema di latte e pesto 23,00

Raviolis de bufflonne et noix avec crème de tomate crème de lait et pesto

Ravioli van buffel en walnoot met tomatencreme room van melk en pesto

Lasagne verdi " LA GOCCIA " all'emiliana 18,00

Lasagnes vertes "LA GOCCIA" dans le style émilien

Groene lasagne "LA GOCCIA" in Emiliaanse stijl

Linguine allo scoglio 23,00

Linguine aux fruits de mer scampi, moules et paloudres

Linguine met zeevruchten- scampi, mosselen en venusschelpen

SECONDI PIATTI CARNE

Filetto di manzo ai tre pepi 30,00
Filet de boeuf aux trois poivre
Runderfilet met drie peppersoorten

**Costine d'agnello in crosta di pistacchi
con riduzione di chianti 28,00**
Carré d'agneau gratiné en croute de pistache et vin rouge
Lams carré gegratineerd in pistache korst en rode wijn

**Tagliata di scottona con rucola pomodorini
e scaglie di grana 27,00**
Entrecote en tranches avec roquette, tomates cerises et parmesan
Gesneden entrecote met roketsalade, kerstomaten en permesaanse kaas

Taglia di manzo con fonduta di formaggi e tartufo 28,00
Filet de boeuf avec fondue au fromage et truffe
Runderfilet met kaasfondue en truffel

Bistecca alla fiorentina alla griglia 30,00
Steak florentin grillé
Gegrilde florentijnse biefstuk

Bistecca di tomahawk 85,00 (2pers)
Steak tomahawk
Tomahawk biefstuk

PRIMI PIATTI DI MARE

Tagliatelle con salmone fresco e caviale 21,00

Tagliatelle avec saumon frais et caviar

Tagliatelle met verse zalm en kaviaar

Tagliolini ai crostacei con pomodoro pachino e pesto mediterraneo 24,00

Tagliolini aux crustacés avec tomates cerises et pesto méditerranéen

Schaaldieren tagliolini met kerstomaten en mediterrane pesto

Paccheri del marinaio ubriaco

(frutti di mare, crostacei, mandorle, pomodorini e basilico) 25,00

Paccheri du marin ivre

(fruits de mer, crustacés, amandes, tomates cerises et basilic)

Paccheri van de dronken zeeman

(zeevruchten, schaaldieren, amandelen, kerstomaten en basilicum)

Carbonara di mare con spaghetti alla guitarra 25,00

Spaghetti gitar en carbonara di mare

Spaghetti gitaar in carbonara di mare

Pappardelle agli scampi con ricotta rucola e paprica dolce 23,00

Pappardelle avec scampi , ricotta, roquette et paprika doux

Pappardelle met scampi met ricotta, rucola en zoete paprika

Linguine con vongole veraci 22,00

Linguine aux palourdes

Linguine met venusschelpen

Linguine all' astice 1/2 27,00

Linguine avec 1/2 homard

Linguine met 1/2 kreft

Risotti

**Risotto (riso acquerello) alle mazzancolle, capesante
e verdure in concasse' con zafferano 24,00**

**Risotto (riz aquarelle) avec scampi et coquilles saint-jacques
légumes sauté avec safran**

**Risotto (aquarel rijst) met scampi,sint jacobsschelpen
gebakken groenten
met saffraan**

Linguine allo scoglio 24,00

Linguine aux fruits de mer

Linguine met zeevruchten

Risotto frutti di mare 24,00

Risotto aux fruits de mer

Risotto met zeevruchten

Risotto parma 24,00

Risotto avec jambon de parme et crème de parmesan

Risotto met parma ham en crème de parmesan

Risotto scampi al Limone 24,00

Risotto aux langoustines au citron

Risotto met citroen, scampi

Pasta tradizionale fatta in casa

Tagliatelle bolognese 16,00

Tagliatelle avec sauce bolognaise

Tagliatelle met bolognese saus

Spaghetti alla carbonara con guanciale 17,00

Spaghetti à la carbonara avec joue de porc

Spaghetti carbonara met wangspek

Lasagne bolognese 16,00

Lasagne à la bolognaise

Lasagne bolognese

Cannelloni alla fiorentina toscane 16,00

Canneloni aux épinards

Canneloni met spinazie

Dessert

Dolce fatti in casa

Dessert maison

Huisgemaakt dessert

Tiramisu classico 8,00

Zuppa inglese 10,00

Crema catalana 8,00

Panna in piè al caramello 10,00

Bravarese agli agrumi 10,00

Profiterole 8,00

Cassata 8,00

Tartufo bianco 8,00

Tartufo nero 8,00

Tortino al cioccolato 8,00

Coppa vaniglia 8,00

Coppa dame blanche 8,00

Coppa brasiliana 8,00

Sorbetto al limone 8,00

SECONDI PIATTI CARNE

Ossobuco alla milanese 26,00

Jarret de veau à la milanaise

Kalfsschenkel op milanese wijze

Scaloppina al gorgonzola 23,00

Escalope au gorgonzola

Escalope in gorgonzola saus

Scaloppina sorrento 24,00

Escalope avec tomates et mozzarella

Escalope met tomaten en mozzarell

Scaloppina al limone 22,00

Escalope au citron

Escalope in citroensaus

Secondi piatti di pesce

Grigliata mista di mare 29,00

Grill de fruits de mer

Gegrilde zeevruchten

Gran fritto imperiale con verdure in pastella 24,00

Grand impérial cuit avec des légumes panés

Geweldig keizerlijk gebakken met gehavende groenten

Tagliata di tonno rosso alla mediterranea 29,00

Tagliata de thon rouge à la méditerranéenne

Tagliata Rode tonijnsteak in mediterrane stijl

Pesce al forno con patate novelle 27,00

Poisson au four dourade ou bar avec pommes de terre

Gebakken vis zeebaars of dorade met aardappelen

Tutti i secondi piatti vengono serviti con contorno del giorno a scelta dello chef

Tous les plats principaux sont accompagnés d'une garniture selon l'inspiration du chef

Alle hoofdgerechten worden vergezeld van garnituur volgens inspiratie van de chef

PIZZE

Margherita 10,00

Pomodoro, mozzarella, origano

Tomates, mozzarella, origan

Tomaat, mozzarella, origano

Napoli 13,00

Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, origano, aglio

Tomaat, mozzarella, olijven, knoflook, anjsovis, oregano

Tomates, mozzarella, olives ail, anchois, origan

Bolognese 13,00

Pomodoro, mozzarella, bolognese, origano

Tomaat, mozzarella, ham, oregano

Tomates, mozzarella, sauce bolognaise, origan

Prosciutto 13,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano

Tomaat, mozzarella, ham, origano

Tomates, mozzarella, jambon, origan

Salami 13,50

Pomodoro, mozzarella, salame, origano

Tomaat, mozzarella, salami, oregano

Tomates, mozzarella, salami, origan

Diavola 13,50

Pomodoron, mozzarella, salame piccante, origano

Tomaat, mozzarella, champignons, ham, oregano

Tomates, mozzarella, champignons, jambon, origan

Romana 14,50

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, origano

Tomaat, mozzarella, champignons, ham, oregano

Tomates, mozzarella, champignons, jambon, origan

PIZZE

Tonno 13,50

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano

Tomaat, mozzarella, tonijn, ui, oregano

Tomates, mozzarella, thon, oignons, origan

Salmone 17,00

Pomodoro, mozzarella, salmone, aglfo, origano

Tomaat, mozzarella, zalm, look, origano

Tomates, mozzarella, saumon, ail, origan

Capricciosa 15,00

Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, olive

Tomaat, mozzarella, artisjok, ham, olijven

Tomates, mozzarella, artichaud, jambon, olives

Parma 17,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, parmigiano, rucola

Tomaat, mozzarella, parmaham, parmesaanse kaas, rucola

Tomates, mozzarella, jambon de panne, parmesan, roquette

Sorrento 19,00

Pomodoro, mozzarella, scampi, frutti di mare, salmone, aglio, origano

Tomaat, mozzarella, scampi, zeevruchten, zalm, look, origano

Tomates, mozzarella, scampis, fruits de mer, saumon, ail, origan

Della Casa 16,50

Pizza sorpresa

Pizza met verrassingsgarnituur

pizza avec garniture surprise

Quattro Stagioni 15,00

Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto, carciofi, origano

Tomaat, mozzarella, champignons, olijven, ham, artisjok, oregano

Tomates, mozzarella, champignons, olives, jambon, artichaud, origan

Melanzane 12,50

Pomodoro, mozzarella, melanzane, origano

Tomaat, mozzarella, aubergine, oregano

Tomates, mozzarella, aubergines, origan

Vegetariana 15,00

Pomodoro, mozzarella, menzane, zucchine, peperoni, cipolla

Tomaat, mozzarella, aubergine, courgette, paprika, ui

Tomates, mozzarella, aubergine, courgette, paprika, oignons

Quattro Formaggi 15,00

Pomodoro, mozzarella, parmigiano, taleggio, gorgonzola, origano

Tomaat, mozzarella, parmezaan, taleggio, gorgonzola, oregano

Tomates, mozzarella, parmigiano, taleggio, gorgonzola, origan

Scampi 17,00

Pomodoro, mozzarella, scampi, aglio, origano

Tomaat, mozzarella, scamp, look, oregano

Tomates, mozzarella, scampi's, ail, origan

Hawaiï 14,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas

Tomaat, mozzarella, ham, ananas

Tomates, mozzarella, jambon, ananas

Frutti di mare 17,00

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio

Tomaat, mozzarella, zeevruchten, look

Tomates, mozzarella, fruits de mer, ail

Calzone 14,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salame

Tomaat, mozzarella, ham, champignons, salami

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, salami

PIZZE SPECIALI

Vesuvio 15,50

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, gorgonzola

Tomaat, mozzarella, tonijn, ui

Tomates, mozzarella, thon, oignons

Dante 16,50

Pomodoro, mozzarella, salame, peperoni, cipolla, aglio, piccante

Tomaat, mozzarella, salami, paprika, ui, look, piment

Tomates, mozzarella, salami, poivrons, oignons, ail, piment

Sophia Loren 17,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, uovo

Tomaat, mozzarella, gekookte ham, champignons olijven, ei

Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, olives, oeuf

Carbonara 16,50

Mozzarella, pancetta, uovo

Mozzarella, buikspek, ei

Mozzarella, tomates cerises, roquette, jambon

Bufala 17,00

Mozzarella, di bufala, pomodorini, rucola buffel

Mozzarella, kerstomaten, raketsalade

Mozzarella de buffle, tomates cerises, roquette

Gli aperitivi

Prosecco glas / verre	8,00
Crodino	6,00
Crodino Bitter Rosso	6,00
Martini Bianco	7,00
Martini Rosato	7,00
Martini Rosso	7,00
Aperol	7,00
Aperol spritz met witte wijn /vin blanc	8,00
Aperol Spritz met Prosecco	10,00
Gin Malfi Limone Tonic	12,00
Gin Acqueverdi Tonic	12,00
Gin Hendricks tonic	14,00
Gin Bombay	9,00
Gancia	7,00
Wodka smirnoff	8,00
Bacardi	8,00
Campari	8,00
Whisky J&B	8,00
Whisky Jack Daniels	9,00
Limoncello	7,00
Limoncello spritz	11,00
Negroni(gin,campari,martini,orange peel)	12,00
Amaretto	7,00
Sambuca	7,00
Grappa Bianca	8,00
Grappa Riserva	12,00
Ricard	8,00
Porto wit/rood blanc rouge	7,00
Sherry	7,00

I vini della Casa

1 L	24,00
0,5 L	15,00
0,25 L	8,00
Glas/Verre	4,50

I caffè

Caffè Espresso	2,50
Caffè	3,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,50
CaffèLatte	3,50
Lipton Thee	3,00
Italiaanse coffe	10,00
Irish Coffe	10,00

Gli analcolici

Pepsi/Pepsi max/	2,80
Mirinda orange / 7up	2,80
Ice-Tea	2,80
San Pellegrino 25 cl	2,80
San Pellegrino 50 cl	5,50
San Pellegrino 1l	10,50
Panna 25cl	2,80
Panna 50cl	5,50
Panna 1L	10,50
Looza orange	2,80
Looza pomme	2,80
Looza ace	2,80
London essence	2,80
Tonic water	2,80
Gingerale	2,80

Birre sul barile

Excelsior(5,2%vol.alc.)	
25cl	2,50
33cl	3,20
Corsendonk Blond(6,5%vol.alc.)	
25cl	3,00
33cl	3,80
Kriek Belgique: on the rock(7,5vol.alc)	
25cl	3,00
33cl	3,60

Birre in bottiglia

Kriek Belgique: on the rock(7,5vol.alc)	
25cl	3,30
Corsendonk Agnus(7,5%vol.alc)	
33cl	4,00
Corsendonk Bruin (6,5% vol.alc.)	
33cl	4,00
Deugniet(7,5%vol.alc.)	
33cl	4,50
Corsendonk Gold Triple (10%vol.alc.)	
33cl	4,50
Corsendonk Dark Dubbel(8,3%vol.alc.)	
33cl	4,50
Pilsner Urquell (4,4% vol.alc.)	
33cl	4,00
Tempelier (6% vol.alc.)	
33cl	4,00
Blanche de Namur(4,8%vol.alc.)	
25cl	3,10
Rodenbach	3,20
Duvel	4,50
FreeDamm 0.0% 33cl	4,00
Westmalle	4,50
St.Bernardus 12%vol	5,00