

Risotti (rijstgerechten)

Alla funghi 12,50

Met champignons en diverse soorten groenten

Alla marinara 14,50

Met diverse soorten vis, groenten en knoflook in tomatensaus

Agli scampi 24,70

Met grote garnalen in knoflook-preisau

Alla paesana 13,20

Met diverse soorten vlees en groenten

Pasta al forno* (deeggerechten uit de oven)

Lasagna Vegetaria 10,00

Diverse pastalagen met groenten, tomaten- en bechamelsaus

Lasagna al salmone 11,50

Diverse pastalagen met zalm, prei en bechamelsaus

Lasagna 10,00

Diverse pastalagen met gehakt, ham, tomaten- en bechamelsaus

Canneloni 10,50

Grote macaroni gevuld met gekruid gehakt en bolognesesaus

Maccheroni al forno 10,50

Macaroni in tomaten-gehaktsaus met ham, ei, kaas, erwten en ui

Pasticcio 10,50

Diverse pastagerechten uit de oven:

Canneloni, lasagna, spaghetti en tortellini

* Tevens in kleine portie

Paste* (*pasta's*)

(macaroni, spaghetti of tagliatelle)

<i>All'arrabbiata</i>	8,50
Met paprika en ui in pikante tomatensaus	
<i>Aglione, olie e peperoncino</i>	8,50
Met knoflook, olie en Siciliaanse pepers	
<i>Al pesto</i>	9,50
Met basilicum, pijnboompitten en olijfolie	
<i>Boscaiola</i>	9,75
Met champignons, paprika, prei, ui en knoflook in tomaten-crèmesaus	
<i>Al tonno</i>	8,00
Met tonijn en ui in tomatensaus	
<i>Alla Siciliana</i>	8,20
Met tonijn, kappertjes, olijven en ui in pikante tomatensaus	
<i>Al salmone</i>	11,00
Met zalmfilet en pijnboompitten in crèmesaus	
<i>Alla vongole</i>	13,50
Venuschelpen in speciale witte wijnsaus	
<i>Portofino</i>	13,50
Met garnaaltjes, zalm, oesterzwam en prei in speciale crèmesaus	
<i>Alla marinara</i>	9,50
Met diverse vis en groenten in tomaten-knoflooksous	
<i>Alla scoglio</i>	15,50
Diverse vis uit de oven met Siciliaanse kruiden in wijn-fondsous	

* *Tevens in kleine portie*

Paste* (vervolg)

<i>Alla matriciana</i>	7,50
Met spek en knoflook in tomatensaus	
<i>Alla gamba rotta</i>	8,20
Met ham, erwten en ui in lichte tomaten-crèmesaus	
<i>Alla carbonara</i>	8,75
Met spek, ei, ui en parmazaanse kaas	
<i>Alla campagnola</i>	10,50
Met vleesstukjes, champignons, paprika, prei, en ui in tomaten-crèmesaus	
<i>Ravioli Siciliana</i>	12,50
Huisgemaakte deegkussens gevuld met ricotta en rucola in pikante tomaten-knoflooksaus	
<i>Ravioli all'arragosta</i>	14,50
Huisgemaakte deegkussens gevuld met kreeft in kreeften-crèmesaus	
<i>Ravioli alla ricotta</i>	10,90
Huisgemaakte deegkussens gevuld met ricotta in pikante tomaten-gehaktsaus	
<i>Gnocchi mediterraneo</i>	11,50
Huisgemaakte pasta van aardappelen op Mediterrane wijze	
<i>Tortellini alla panna</i>	10,75
Gevulde deegkussens met ham en ui in crèmesaus	
<i>Poker di pasta</i> (min. twee personen)	28,75
Vijf verschillende deeggerechten	

* Tevens in kleine portie

Pesce (visgerechten)

<i>Calamaretti fritti</i>	16,50
Gepaneerde gebakken inktvisringen, geserveerd met twee sauzen	
<i>Trota Salmonata</i>	18,00
Zalmforel in tomaten-knoflooksaus	
<i>Sogliollette Meditarraneo</i>	17,40
Twee sliptongen van de gril, geserveerd met twee sauzen	
<i>Sogliole alla mugnaia</i>	19,50
Tongfilets in knoflook-roomsaus	
<i>Sogliole alla gorgonzola</i>	21,50
Tongfilets in gorgonzolasaus	
<i>Sogliole all salmone</i>	22,50
Tongfilets met zalmfilets in roomsaus	
<i>Salmone in griglia</i>	18,80
Gegrilde zalm, geserveerd met twee sauzen	
<i>Salmone alla Siciliana</i>	19,90
Zalm met kappertjes en paprika in kruidige tomatensaus	
<i>Salmone dello chef</i>	23,50
Zalm met garnaltjes, oesterzwam en knoflook in Grand Marnier-roomsaus	
<i>Pesce spada in griglia</i>	16,50
Zwaardvisfilet van de gril, geserveerd met twee sauzen	
<i>Pesce spada alla Messinese</i>	18,50
Gebakken zwaardvisfilet in lichte tomaten knoflook-crèmesaus	

Pesce (vervolg)

Scampi ai ferri 22,75

Zes grote garnalen van de gril, geserveerd met twee sauzen

Scampi al forno 24,50

Zes grote garnalen uit de oven in knoflook-crèmesaus

Scampi alla Siciliana 24,75

Zes grote garnalen met knoflook in pikante Siciliaanse saus

Scampi Romagnoli 24,75

Zes grote garnalen met champignons en prei in likeur-roomsaus

Scampi del marinaio 24,75

Zes grote garnalen met garnaaltjes, artisjokken en prei in likeur-roomsaus

Scampi del buon gusto 29,50

Zes grote garnalen met krabvlees en kaviaar in tomaten-crèmesaus

Scampi alla Messinese 29,50

Zes grote garnalen met rode kaviaar in champagnesaus

Arragosta al Grand Marnier (twee personen) 72,50

Vers gekookte kreeft in gekruide Grand Marniersaus (ong. 1,3 kg)

Arragosta alla champagne (twee personen) 85,50

Vers gekookte kreeft in champagne-crèmesaus (ong. 1,3 kg)

Fritto misto 21,80

Diverse soorten gebakken vis, geserveerd met twee sauzen

Misto di pesce (min. twee personen) 49,50

Een ware Siciliaanse delicatessen met garnalen, inktvis, langoustines, sardines, slibtong en zwaardvisfilet van de gril, geserveerd met drie sauzen

Carne (vleesgerechten)

<i>Petto di pollo ripieno</i>	17,00
Kipfilet gevuld met mozzarella, champignons en spinazie in roomsaus	
<i>Scaloppina alla casalinga</i>	16,75
Varkensfilets met ham in champignon-roomsaus	
<i>Salto in bocca alla romana</i>	18,00
Varkensfilets gevuld met ham en kaas in knoflook-roomsaus	
<i>Filletto del maestro</i>	18,80
Varkenshaas met ham en kaas in champignon-roomsaus	
<i>Filetto del padrone</i>	19,80
Varkenshaas met champignons, prei en ui in zoetzuresaus	
<i>Scaloppa all'acrodolce</i>	18,40
Kalfsentrecôte met knoflook in zoetzuresaus	
<i>Involtini della nonna</i>	18,40
Kalfslapjes gevuld met ham en kaas in champignon-Cognacsaus	
<i>Bocconcini della mamma</i>	19,00
Kalfslapjes in salie-witte wijnsaus	
<i>Vitello saltato</i>	19,90
Gepaneerde kalfslapjes gevuld met mozzarella en Siciliaanse kruiden in witte wijnsaus	
<i>Bracioli casertani</i>	20,20
Gepaneerde kalfslapjes gevuld met ham, parmaham en kaas in champignons tomaten-crèmesaus	
<i>Ossobucco del maestro</i>	18,90
Kalfsschenkel in knoflook-witte wijnsaus	
<i>Bistecca in griglia</i>	16,50
Entrecôte van de gril, geserveerd met twee sauzen	
<i>Bistecca capricciosa</i>	17,75
Entrecôte met ham en champignon in roomsaus	

Carne (vervolg)

<i>Scaloppina mafiosa</i>	18,40
Entrecôte met ham en champignons in Siciliaanse kruidensaus	
<i>Involtini al'inglese</i>	18,40
Entrecôte gevuld met ham, kaas en ui in peper-roomsaus	
<i>Filetto in griglia</i>	17,50
Ossenhaas van de gril, geserveerd met twee sauzen	
<i>Filetto al pepe</i>	18,75
Ossenhaas met peper-roomsaus	
<i>Filetto al Barolo</i>	22,50
Ossenhaas met rode wijnsaus van Barolo	
<i>Filetto Messinese</i>	21,00
Ossenhaas met champignons, erwten, paprika, en ui in tomaten-crèmesaus	
<i>Filetto Capricciosa</i>	20,50
Ossenhaas met ham, artisjokken en champignons in roomsaus	
<i>Filetto con gorgonzola</i>	21,00
Ossenhaas gevuld met gorgonzola en uienringen in gorgonzolasaus	
<i>Medaglioni di bue</i>	19,75
Drie ossenhaasmedaillons met champignons in Grand Marnier-roomsaus	
<i>Agnello in griglia</i>	16,00
Lamsfilet van de gril, geserveerd met twee sauzen	
<i>Filetto d'agnello</i>	20,00
Lamsfilet in Amarene kersensaus	
<i>Agnello Siciliano</i>	19,50
Lamsfilet met champignons, kappertjes en prei in Siciliaanse tomatensaus	
<i>Misto griglia</i>	22,00
Diverse soorten vlees van de gril, geserveerd met twee sauzen	
<i>Misto di carne</i> (min. twee personen)	48,50
Vijf verschillende vleesgerechten	