

DANIELI IL DIVINO

Antipasti

- ❖ Minestrone **16**
Italiaanse groentensoep.
Soupe aux légumes à l'italienne.

- Antipasto misto (2 pers.) **46**
Een selectie uit onze voorgerechten.
Une sélection de nos entrées.

- Crocchette ai gamberetti grigi **26**
Garnalenkroketten.
Croquettes aux crevettes grises.

- Vitello tonnato **26**
Dunne plakjes kalfsgebraden met tonijnsaus en appelkappers.
Fines tranches de rôti de veau, sauce au thon et câpres.

- Tartare di tonno **26**
Tartaar van tonijn.
Tartare de thon.

- Scampi fritti **26**
Gefrituurde scampi's met tartaarsaus.
Scampis frits sauce tartare maison.

- fiammeggiati al Pernod **26**
Scampi's geflambeerd met Pernod in een tomatensaus.
Scampis flambeés au pastis et sauce tomate à la crème.

- al curry **26**
Scampi's in currysaus.
Scampis à la crème au curry.

- all'aglio **26**
Scampi's in look.
Scampis à l'ail.

- Calamari fritti **25**
Gefrituurde pijlinksvlinders.
Calamars frits.

- Carpaccio di manzo **26**
Carpaccio van rundvlees met parmezaanschilfers en extra vierge olijfolie.
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge.

- Carpaccio di manzo al tartufo **34**
Carpaccio van rundvlees met parmezaanschilfers, extra vierge olijfolie en truffel.
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge et au truffe.

- Sauté di vongole con aglio e peperoncini **28**
Gesouterde venusschelpen.
Sauté de palourdes.

- Torretta di granchio reale **27**
Torenje van king crab.
Tourteau au crabe royal.

- Carpaccio di salmone marinato **29**
Carpaccio van gemarineerde zalm.
Carpaccio de saumon mariné.

- ❖ Parmigiana di melanzane **23**
Laagjes aubergine, parmezaan, tomaat en basilicum gebraden in de oven.
Millefeuille d'aubergines, tomates, parmesan et basilic gratiné au four.

- ❖ Pomodoro e mozzarella di bufala **23**
Tomatoet met buffelmozzarella, rucola en verse basilicum.
Tomate et mozzarella de bufflonne, roquette et basilic frais.

- Terrina di fegato grasso **36**
Terrine van ganzenlever met rozijnenkoast en vijgenconfituur.
Terrine de foie gras, pain aux raisins grillé et confiture de figues.

- ❖ Pane Sardo **26**
Artisanal bereid brood uit Sardinië met ricotta van buffel, zwarte truffel en rucola.
Pain Sarde cuit maison à la ricotta de bufflonne, truffe noire et roquette.

- Muscovite potato (30gr. caviale) **105**
Pomme moscovite (30gr. caviar).
Pomme moscovite (30gr. caviar).

Paste e Risotti

- ❖ Penne all'arrabiata **23**
Penne met pikante tomatensaus.
Penne à la sauce tomate piquante.

- Spaghetti frutti di mare **33**
Spaghetti met zeevruchten.
Spaghetti aux fruits de mer.

- Spaghetti alle vongole **33**
Spaghetti met venusschelpen.
Spaghetti aux clovisses.

- Risotto all'astice **37**
Risotto met kreeft.
Risotto au homard.

- ❖ Risotto al tartufo **35**
Risotto met truffel.
Risotto à la truffe.

- Tagliatelle al tartufo **35**
Tagliatelle met truffel.
Tagliatelle à la truffe.

- Ravioli all'astice **37**
Ravioli met kreeft.
Raviolis de homard.

- Linguine aglio, olio e peperoncino **23**
Linguine met look, olie en rode peperjet.
Linguine ail, huile et piment.

- ❖ Spaghetti con pomodorini e mozzarella **24**
Spaghetti met tomaat, buffelmozzarella en verse basilicum.
Spaghetti aux tomates, mozzarella de bufflonne et basilic frais.

- Spaghetti al ragù bolognese **23**
Spaghetti bolognese.
Spaghetti bolognese.

- Linguine alla carbonara **25**
Linguine carbonara.
Linguine carbonara.

- Linguine agli scampi **29**
Linguine met scampi's.
Linguine aux scampis.

- ❖ Cannelloni ricotta e spinaci **25**
Cannelloni met ricotta en spinazie.
Cannelloni à la ricotta et aux épinards.

- Bucatini al pesto **25**
Bucatini met pesto.
Bucatini au pesto.

Suggerimenti dello chef

Secondi di Carne

- Scaloppina alla Milanese **29**
Gepaneerd kalfslapje op traditionele Milanese wijze.
Escalope de veau à la Milanaise.

alla parmigiana **30**

- Kalfslapje, mozzarella, tomatensaus en parmezaan.
Escalope de veau, mozzarella, parmesan et sauce tomate.

al Gorgonzola **30**

- Kalfslapje met gorgonzolasaus.
Escalope de veau au gorgonzola.

al Marsala **30**

- Kalfslapje met marsalasaus en portobello champignons.
Escalopes de veau, sauce Marsala aux champignons portobello.

al limone **30**

- Kalfslapje met een citroensaus.
Escalopes de veau au citron.

- Controfiletto alla Fiorentina **39**
Gegrilde Florentijnse runderentrecôte.
Entrecôte à la Florentine.

- Filetto di manzo (al pepe, alla salsa béarnaise, pizzaïola) **44**
Ossenhaas (peperoomsaus,béarnaisesaus, pizzaïola).
Filet de boeuf (au poivre, béarnaise, pizzaïola).

- Ossobuco alla Milanese **37**
Kalfschenkel in een tomatensaus.
Jarret de veau, sauce tomate.

- Tartare di manzo classica **33**
Klassieke steak tartaar.
Steak tartare classique.

- "Italiano" **34**
Steak tartaar bereid met olijfolie en parmezaan.
Steak tartare à huile d'olive et au parmesan.

- al tartufo **40**
Steak tartaar met truffel.
Steak tartare au truffe.

- Carri di agnello **39**
Lamskroon.
Carri d'agneau.

- Saltimbocca alla Romana **34**
Kalfslapje met salie en parmezaan.
Escalope de veau, jambon de Parme et sauce.

Secondi di Pesce

- Misto di pesce alla griglia **39**
Mixed grill van vis.
Mixed grill de poissons.

- Zuppa di pesce classica con mezzo astice **41**
Mediterrane vissoep met rouille en halve kreeft.
Soupe méditerranée au poisson, demi homard et rouille.

- Gamberoni giganti alla griglia **48**
Gegrilde reuzengamba's.
Gambas géantes grillées.

- alla griglia fiammeggiati al Sambuca **48**
Gegrilde reuzengamba's geflambeerd met Sambuca
in een tomatensaus.
Gambas géantes grillées flambées à la Sambuca
et sauce tomate à la crème.

- Pesce spada alla griglia **36**
Gegrilde zwaardvis.
Espadon grillé.

- Merluzzo con verdure di stagione **36**
Kabeljauw vergezeld van seizoensgroenten.
Cabillaud et légumes de saison.

- Sogliola alla mugnaia **57**
Gebakken Noordzeetong "meunière".
Sole "meunière".

- Astice in "Bella Vista" ±450gr o ±750gr **48/69**
Hele kreeft Bella-Vue.
Homard Belle Vue.

- alla griglia ±450gr o ±750gr **48/69**
Hele gegrilde kreeft.
Homard entier grillé.

- Tonno alla griglia con ratatouille **39**
Gegrilde tonijn met ratatouille.
Thon grillé et ratatouille.

Pizze

- ❖ Pizza Margherita **21**
Tomaten, mozzarella, oregano en basilicum.
Tomate, mozzarella, origan et basilic.

- Pizza Napoletana **22**
Tomaten, mozzarella, kappertjes, ansjovis en oregano.
Tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan.

- Pizza Parma e rucola **26**
Tomaten, mozzarella, parmezaanse kaas, rucola en Parmaham.
Tomate, mozzarella, parmesan, roquette et jambon de Parme.

- ❖ Pizza bianca quattro formaggi **25**
Tallegio, parmezaan, gorgonzola, mozzarella.
Tallegio, parmesan, gorgonzola, mozzarella.

- Pizza carpaccio **26**
Tomaten, carpaccio van rundvlees, rucola en parmezaan.
Tomate, carpaccio de boeuf, roquette et parmesan.

- Pizza prosciutto **22**
Tomaten, ham.
Tomate, jambon.

- Pizza salame **22**
Tomaten, salami.
Tomate, salami.

- ❖ Pizza Siciliana **23**
Tomaten, mozzarella, aubergines, peper, look, rucola, pili-pili, basilicum en ajijn.
Tomate, mozzarella, aubergines, polvrons, oll, roquette, pili-pili, basilic et oignons.

- Pizza calzone **25**
Dichtgevouwen pizza.
Pizza en "chausson".

- ❖ Pizza bianca bruschetta **23**
Mozzarella, pesto, parmezaan, tomaten, look en rucola.
Mozzarella, pesto, parmesan, tomate, ail et roquette.

- ❖ Pizza bianca spinaci e gorgonzola **24**
Spinazie, gorgonzola.
Spinards, gorgonzola.

- Pane Sardo **26**
Artisanal bereid brood uit Sardinië met ricotta van buffel, zwarte truffel en rucola.
Pain Sarde cuit maison à la ricotta de bufflonne, truffe noire et roquette.



DANIELI IL DIVINO
ristorante Italiano

Per i gruppi da 8 persone, la scelta sarà tra una selezione limitata del menu.

Groepen vanaf 8 pers. keuze uit een beperkt aantal gerechten van de menukaart.

Uno conto per tavolo - Eén rekening per tafel

❖ piatti vegetariani ❖ vegetarische schotels
Tasse e servizio inclusi - BTW en dienst inbegrepen