

## ANTIPASTI

|  |      |
|--|------|
| <b>Bruschetta con Buratta e funghi</b>   | 13   |
| Altamura brood - buratta - bospaddestoelen- knoflook - rozemarijn                        |      |
| <b>Vongole, Nduja, salsa all arrabiata, mollica frita</b>                                | 17   |
| Vongole - pittige worst - tomatensaus - gebakken broodkruim                              |      |
| <b>Tonno, crema di Cavolo nero, fave croccanti e olio al basilico</b>                    | 14   |
| Tonijn - palmkool crème - krokante tuinbonen - basilicumolie                             |      |
| <b>Vitello tonnato</b>   | 14.5 |
| Kalfsmuis - tonijnmayonaise - kapperappeltjes - rucola - pittenmix - zongedroogde tomaat |      |
| <b>Tartare di manzo, con nocciole marinate e lardo</b>                                   | 15   |
| Tartaar van rund - hazelnoot - rugspek - balsamico                                       |      |

## PRIMI

|   |    |
|---|----|
| <b>Melanzane alla Parmigiana</b>  | 16 |
| Aubergine - mozzarella - parmezaan - tomaat - focaccia                        |    |
| <b>Ravioli con ripieno di funghi al tartufo</b>                               | 16 |
| Ravioli gevuld met bospaddenstoelen - zwarte truffel - room                   |    |
| <b>Spaghetti alle vongole</b>   | 18 |
| Spaghetti - venusschelpen - tomaten - rode peper - knoflook - peterselie      |    |
| <b>Spaghetti alla puttanesca con tonno</b>                                    | 17 |
| Spaghetti - tonijn - ansjovis - olijven - kappertjes - chili vlokken - tomaat |    |
| <b>Lasagne al forno Christiani</b>  | 17 |
| Ragu - lasagnevellen - bechamel - mozzarella - parmezaan                      |    |

## SECONDI

|   |    |
|---|----|
| <b>Pollo alla cacciatora con polenta</b>  | 20 |
| Gestooftde kip - rode wijn - paprika- olijven - knoflook - rozemarijn - polenta |    |
| <b>Spezzatino con patate</b>  | 19 |
| Stoofpot van wildzwijn, hert & ree - aardappel - rode wijn - peterselie         |    |
| <b>Pesce del giorno, crema di zucca, fave croccanti, dragoncello</b>            | 22 |
| Vis van de dag - pompoen crème - krokante tuinboon - dragon ansjovis dressing   |    |
| <b>Tagliata di manzo, con crema al prezzemolo e cavolfiore arrosto</b>          | 26 |
| Sucade steak - peterselie crème - knoflook- geroosterde bloemkool               |    |

## CONTORNI

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Verdura del giorno</b> | 5 |
| Seizoensgroenten          |   |
| <b>Topinambur fritto</b>  | 5 |
| Gefrituurde aardpeer      |   |

## DOLCI

|   |    |
|---|----|
| <b>Tiramisu al marsala</b>  | 9  |
| Mascarpone - marsalawijn - espresso - lange vingers                       |    |
| <b>Cheesecake con base di biscotti Amaretti con liquore alla nocciola</b> | 8  |
| Ricotta - mascarpone - hazelnoot likeur - amaretti koek                   |    |
| <b>Crumble di mele, con gelato al rum</b>                                 | 8  |
| Warme appelkruimeltaart - ijs van rum & rozijnen                          |    |
| <b>Millefoglie con more</b>   | 8  |
| Banketbakkersroom - vanille - bladerdeeg - bramen                         |    |
| <b>Tagliere di formaggi</b>   | 13 |
| Diverse Italiaanse kazen  |    |



**CHRISTIANI**

Vino E Cibo

## CHEF'S MENU

Onze chef selecteert 4 gangen voor u

€44,50

## 4-GANGEN MENU

Draai de kaart om en maak uw keuze

€54,50

## WIJNARRANGEMENT

Een speciaal geselecteerd glas wijn bij elke gang

€25