

CUCINA
Italiana



De Witte Dame

Bites

Arancini Siciliani
7.50
Saffraan risotto kroketten |
bolognese ragout | mozzarella |
tomatensaus | Parmezaanse kaas

Cestino di Pane v
8.50
Wit & bruin focaccia | grissini | tapenade
van zongedroogde tomaten |
salsa tonnata

Polpette Parmigiano v
7.50
Parmezaanse kaas kroketten |
kaas mayonaise
4 stuks

Antipasti

Souffle al Parmigiano v 19.50
Souffle van Parmezaanse kaas | bechamelsaus |
regenboogwortelchips | truffel

Panzanella Toscana v 14.50
Toscaanse broodsalade | stracchino kaas |
basilicum olie | avruga kaviaar | krokant brood

Orata tartare 15.50
Tartaar van dorade | olijfolie | witte radijs |
zwarte kroepoek | limoen mayonaise

Vitello Tonnato 14.50
Dun gesneden kalfsvlees | salsa tonnata | kappertjes |
cherry tomaten | kwarteleitje | Parmezaanse flakes

Torre Antipasti 37.50
Panzanella | Orata tartare | Vitello Tonnato |
etagère voor 2 personen

Primi

Risotto N'Duja 18.50
Pittige Italiaanse worst | bieslook olie

Pappardelle Cinghiale 22.50
Verse eierpasta | ragout van zwijn

Tortelloni funghi porcini v 26.50
Gevulde verse eierpasta | eekhoortjesbrood |
hazelnoot crumble | truffel

Bigoli sarde zafferano e muddica 19.50
Sardientjes | saffraan | rozijn | venkelzaden |
gekruid croutons

Contorni

Insalata mista v 6.50
Mesclun | rucola | cherry tomaten | komkommer

Puntarelle v 6.50
Bimi | knoflook | chilipeper

Patatine Fritte v 6.50
Verse friet | Parmezaanse kaas |
truffelmayonaise

Caponata v 7.00
Gefrituurde aubergine | tomatensalsa |
pijnboompitten | honing | basilicum | munt | olijf

Secondi

Tonno 27.50
Tonijn steak | gekruide broodkorst |
aubergine caponata | puntarelle

Ossobuco alla milanese 28.50
Gestooft kalfsvlees | jus de veau |
risotto allo zafferano

Melanzane Parmigiana v 19.50
Aubergine taartje | mozzarella | tomatensaus |
basilicumolie | Parmezaanse kaas

Dolci

Semifreddo Amaretto 8.50
Parfait | amaretto | Illy caffè | vanille crème | pistache

Piccola pasticceria 12.50
Kleine selectie van Italiaanse zoetigheid

Tiramisu 8.50
Koffie | lange vingers | marsala cacao

Torre dolce 25.50
Grand dessert | etagère voor 2 personen

CUCINA
Italiana