

# LA PASSIONE

## PASSIE

---

---

### Verrassingsmenu

3-gangen menu € 37,50  
*Pasta - Vis / Vlees - Dessert*

4-gangen menu € 44,50  
*Antipasto - Pasta - Vis / Vlees - Dessert*

*Ons Verrassingsmenu stelt de chef persoonlijk voor u samen.  
Voor het hoofdgerecht mag u zelf een keuze maken tussen vis of vlees.*

### ANTIPASTI FREDDI

*KOUDE VOORGERECHTEN*

Tartare di Tonno con Arancia, Pistacchi e crema di Burrata € 19,50  
*Tartaar van tonijn met sinaasappel, pistache noten en een crème van Burratakaas*

Burrata e San Daniele € 16,50  
*Burratakaas met San Daniele ham*

Carpaccio di Tonno Marinato € 18,00  
*Gemarineerde tonijncarpaccio*

Carpaccio di Manzo Marinato € 16,50  
*Gemarineerde rundercarpaccio*

Vitello Tonnato € 16,50  
*Dun gesneden kalfvlees met een huisgemaakte tonijn mayonaise*

Antipasti La Passione € 16,50

### ANTIPASTI CALDI

*WARME VOORGERECHTEN*

Flan di Zucca, uva sultanina, mandorle e crema al Pecorino € 12,00  
*Flan van pompoen, rozijnen, amandel op een creme van schapenkaas*

Polpettine di Merluzzo con salsa mediterranea € 14,00  
*Kleine kabeljauwballetjes met een mediteraanse saus*

Bruschette con Pomodoro (4 stuks) € 6,50

Bruschette con Lardo di Colonnata (4 stuks) € 8,00

### INSALATE

*SALADES*

Insalata rucola con gorgonzola e pomodorini € 12,50  
*Rucola salade met gorgonzola en cherry-tomaatjes*

Insalata La Passione € 14,00  
*Salade met verse venkel, sinaasappel, gemarineerde tonijn, amandelen  
huisgemarineerde rode en witte kool*



# LA PASSIONE

## PASSIE

---

---

### PASTE

#### PASTA'S

- Cavatelli con Rapa Rossa e crema al Pecorino** € 16,50  
*Verse pasta uit calabria met rode biet en een crème van schapenkaas*
- Cavatelli Calabresi al sugo e N"duja** € 14,50  
*Verse pasta uit calabria met een tomatensaus en N"duja*
- Tagliatelle con Merluzzo su crema di Ceci** € 16,50  
*Tagliatelle met Kabeljauw op een crème van kikkererwten*
- Spaghetti con Gambero Rosso e pomodorini su crema di Burrata** € 18,50  
*Spaghetti met rode gamba's, cherry-tomaatjes op een crème van Burratakaas*
- Tagliolini Burro e Tartufo** Dagprijs  
*Tagliolini met boter en truffel*
- Tagliolini ai Porcini con Speck di Montagna e Pomodorini** € 17,00  
*Tagliolini met eekhoortjesbrood en een spek uit de bergen met cherry-tomaatjes*
- Ravioli ripieni di Ricotta e Spinaci con Gorgonzola e Noci** € 15,00  
*Ravioli gevuld met ricotta kaas en spinazie met een saus van gorgonzola en walnoten*

### CARNI

#### VLEESGERECHTEN

- Costoletta di Vitello alle erbe aromatiche** € 26,00  
*Kalfskotelet met verse aromatische kruiden*
- Maialino stufato con cipolla in agrodolce** € 19,50  
*Gestoofd speenvarken met zoet-zure rode ui*
- Tagliata di Manzo con Rucola e Parmigiano** € 24,50  
*Gesneden ossenhaas op een bedje van rucola en parmezaanse kaas (Parmigiano Reggiano)*
- Filetto di Manzo ai Porcini e Speck croccante** € 26,50  
*Tournedos met eekhoortjesbrood en krokante spek*
- Carré d'agnello al Forno con erbe aromatiche** € 28,00  
*Lams carré in de oven bereidt met aromatische kruiden*

### PESCE

#### VISGERECHTEN

- Gamberi Rossi lardellati al forno** € 24,50  
*Rode gamba's omwikkelt met lardo di colonnata uit de oven*

*Vraag naar onze dagverse vis*

***Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelen en groente op italiaanse wijze (dagelijks op een andere wijze voor u bereidt)***

***Al onze gerechten kunnen geserveerd worden met onze verse truffel (dagprijs)***

***Vraag gerust naar onze gerechten buiten de kaart***

