



Heeft u een allergie? Meld het ons!

***O'PAZZO spelregel**

Bij het inleveren van uw volle AH boekje geniet u van het 2^{de} 3 gangen menu dat wij speciaal voor u hebben samengesteld!
Wij willen graag dat u meer keuze hebt dus u mag het 1^{ste} 3 gangen menu zelf van onze a la carte menukaart samenstellen

Antipasti

Voorgerechten

Insalata d'Italia	€14,50
Prosciutto crudo, buffelmozzarella, avocado, bergtomaten geserveerd met mosterd-honing dressing	
Carpaccio Pesce Spada	€15,90
Zwaardviscarpaccio geserveerd met gefrituurde kappertjes en frambozen dressing	

Pesce & Carne

Vis & Vlees

Il Nido Segreto dell' Anatra	€23,50
Eendenborst gebakken, geserveerd op een bed van lauwe warme babyspinazie salade en gepofte tomaat, arancini van aubergine -fontina kaas en een jus van bosbessen aceto balsamico	
Rapsodia di Sgombro Gratinato	€21,50
Geroosterde filet van makreel, gegratineerd met knoflook en limoen crème, geserveerd met geroosterde worteltjes en venkel met een granaatappel vinaigrette	

Dolci & Gelati

Dessert & Ijs

Sole di Sicilia	€9,50
Panna cotta van limoen geserveerd met kokos-karamel en frambozen-ijslolly	
Dolci del Giorno	€9,50
Huisgemaakt dessert van de dag	
Gelato del Giorno	€8,50
Huisgedraaid ijs van de dag	

*2^{de} 3 gangen menu dat u van ons krijgt moet een combinatie van deze kaart zijn.



Do you have allergies? Let us know!

*O'PAZZO Playing rule

By handing in your full AH folder you get to enjoy the 2nd 3 course a la carte menu that we have put together for you!
We would love you to try out more of our dishes so the 1st 3 course menu you can put together yourself from our regular a la carte menu!

Antipasti Starters

Insalata d'Italia	€14,50
Prosciutto crudo, buffalo mozzarella, avocado and cherry tomatoes served with a mustard-honey dressing	
Carpaccio Pesce Spada	€15,90
Carpaccio of sword fish served with deep-fried capers and a raspberry dressing	

Pesce & Carne Fish & Meat

Il Nido Segreto dell' Anatra	€23,50
Pan-baked duck breast served on a bed of luke-warm salad of spinach and roasted tomatoes, aubergine - fontina cheese arancini and a gravy with wild berry aceto balsamico	
Rapsodia di Sgombro Gratinato	€21,50
Roasted fillet of mackerel gratinated with garlic- lime cream, served with roasted carrots and fennel with pomegranate dressing	

Dolci & Gelati Dessert & Ice-cream

Sole di Sicilia	€9,50
Lime panna cotta served with coconut-caramel and a raspberry-ice lolly	
Dolci del Giorno	€9,50
Homemade dessert of the day	
Gelato del Giorno	€8,50
Homemade ice-cream of the day	

*The 2nd 3 course menu that you get from us needs to be chosen from this menu