

# menu



## Hapjes

Portie kaas / salami / mixte	7
Breughelschotel	8
Warme hapjes	10
Tapasplankje to share	18

## Snacks

Croque Monsieur	9
Spaghetti Bolognaise	13
Lasagne	16
Toast Cannibal	12

## Voorgerechten

Soep	6
Kaaskroketten	13
Garnaalkroketten	16
Duo van kroketten	15
Scampi's maison / diaboliques	17
Scampi's in look	15
Gerookte zalm	19
Garnaalcocktail	19
Carpaccio van zalm <i>met gemarineerde venkel</i>	18
Meloen parma	12

## Koude schotels

Garnaalcocktail	25
Tomaat garnaal	25
Gerookte zalm	25
Americain met frietjes	19
Meloen parma	16

## Warme schotels

Balletjes in tomatensaus	17
Vol-au-vent	18
Stoofvlees	18
Speciale schotel	18
Pensen met sla / appelmoes	17
Ribbokes pellepatat	21
Scampi's slaatje	21
Scampi's maison / diaboliques	24
Scampi's Tagliatelli	24
Vispannetje	28
Paling in 't groen	32
Kabeljauw <i>met groene kruidenkorst en groentenmix</i>	30
Gebakken zalmfilet met béarnaisesaus	26
Rundsbrochette	21
Steak	22
Entrecote / Entrecote XL	27 / 32
Filet pur	32
Côte à l'os (2p.)	35 p.p.
Sauzen: champignon, peper, béarnaise of provencale Supplement 3,5	

## Suggesties

Gebakken victoriabaars <i>met slaatje, tartaar en krieltjes</i>	19
Gegrilde Gamba's	26
Spaghetti Vongole	19
Kipfilet archiduc	20
Caesarsalade	18
Slaatje geitenkaas	18
Vitello Tonato	19



X

IL SALOTTO

# wijntjes in de kijker

## Bubbel

**Bollicine Extra Dry** – Theresa Eccher – Sicilië 28  
*Druif: Catarratto 90%, Viognier 10%*  
*Intense en fruitige bubbel. Uitstekend als aperitief.*

## Wit

**Timorasso 2019** – Oltretorrente – Piemonte, Colli Tortonesi 34  
*Druif: Timorasso 100%*

*Fijn en elegant boeket met hints van witte bloemen die na verloop van tijd evolueren naar het typische parfum van timorasso van teer en vuursteen.  
Erg vol in de mond, maar tegelijkertijd heel hartig en typisch mineraal.*

**Ribolla Gialla 2020** - Draga – Friuli, Collio 28  
*Druif: Ribolla Gialla 100%*

*Citrusachtig, aangenaam en overtuigend boeket met aroma's die doen denken aan vers fruit.  
Een brede en minerale smaak. Fris, levendig, harmonieus.*

## Rood

**Sallustio 2017** – Di Filippo – Umbria, Montefalco 30  
*Druif: Sangiovese 60%, Barbera 25%, Sagrantino 15%*

*Robijnrood neigt naar granaat met veroudering. Persistent in de neus, kruidig met tabaksondertonen. Licht tanninerijk. Ideaal bij rood vlees.*

**Primitivo etichetta rossa 2019** – Plantamura – Puglia 26  
*Druif: Primitivo 100%*

*Robijnrode kleur met paarse reflecties. Zeer aangename fruitige neus, terwijl de afdronk harmonieus en elegant is, licht zoet. Te combineren met rood vlees, oude kazen en vleeswaren.*