

**ANTIPASTI:**

**ANTIPASTI BUON GUSTO;** (voor 2 personen) 16,50  
Diverse Italiaanse vleeswaren, kaas en gegrilde groenten

**PRIMI:**

Voorgerechten

**CARPACCIO AL TARTUFO;** 12,90

Dun gesneden rundvlees met verse truffelmayonaise,  
pijnboompitten en Parmezaan

**INSALATA CON AVOCADO RIPIENO DI GAMBERI;** 10,50

Salade met avocado en "black tiger" garnalen

**INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA; vega** 9,80

Salade met vijgen, geitenkaas, parmaham en honingdressing

**INSALATA BUON GUSTO; vega** 9,00

Salade met mozzarella, asperges, amandelen en balsamico

**COZZE ALLA" PUGLIESE';** 8,50

Mosselen met tomatensaus, pittig

**ZUPPA DI POMODORO; vega;** 5,50

San Marzano- Tomatensoep met mascarpone en  
huisgemaakte pesto



**BRODO BUON GUSTO; 6,50**

Rijk gevulde bouillon van rund- en kalfsvlees met groenten

**ZUPPA DEL PESCATORE; 7,00**

Goed gevulde vissoep met zeevis, schelp- en schaaldieren

**LASAGNE DI CARNE; 12,50**

Lasagne met runds- en kalfsgehakt

**RISOTTO VEGETARIANO; vega € 10,80**

Risotto met diverse seizoensgroenten

**RISOTTO DI PESCE; 11,50**

Risotto met diverse soorten vis

**LINGUINE ALLE VONGOLE; 15,00**

Pasta met venus schelpjes

**SECONDI:**

Hoofdgerechten

(met pasta aglio e olio of risotto of aardappeltjes uit de oven)

**TAGLIATA DI MANZO; 22,00**

Bavette met balsamicostroop, ruccola en Parmezaan

**FILETTO DI MANZO AL PORTO ROSSO; 25,80**

Runderhaas met rode portjus



**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA; 19,80**  
Kalfsschnitzel met salie en parmaham

**BRANZINO SAN PIETRO; 18,50**  
Zeebaars met salieboter en Cherry tomaatjes

**FILETTO DI PESCE SPADA; 18,50**  
Zwaardvisfilet met kappertjes en fijne kruiden

**CAPELANTE E GAMBERONI; 22,50**  
Coquilles en "black tiger" garnalen

**DOLCI;**  
Nagerechten

**TORTA DI CIOCCOLATO ALLA BUON GUSTO; 6,50**  
Chocoladetaart

**SCROPPINO; 6,00**  
Spoon van citroensorbet en limoncello

**SEMIFREDDO CON LIQUIRIZIA; 7,00**  
Semifreddo met zoethout (drop)

**FORMAGGI MISTI; 11,50**  
Verschillende Italiaanse kazen

**VRAAG OOK NAAR DE IJSCAART**

