

Bistro Spijs – Italian-Dutch Fusion

Antipasti. (voorgerechten)

Tortino di avocado con gorgonzola (V) <i>Avocado terrine / gorgonzolacrème / gekarameliseerde rode ui</i>	€ 13,50
Carpaccio alla griglia <i>Gegrilde MRIJ runderlende / truffel-kruiden / Reypenaer VSOP</i>	€ 14,25
Gravlax di barbabietola e poffertjes con mousse di trota <i>Grappa en rode biet gemarineerde zalm / poffertje & gerookte forel mousse</i>	€ 15,25
Vitello tonato e ravanella <i>Langzaam gegaarde MRIJ kalfslende / tonijn crème/ Reypenaer VSOP</i>	€ 14,75

Insalata (salades)

Onze salades kunnen ook als maaltijdsalades besteld worden supplement € 5.00

Pere stufate al Gorgonzola le mandori (V) <i>Stoofperen / pikante gorgonzola / geroosterde amandelen</i>	€ 13,50
Insalata di gamberoni e pancetta <i>gemarineerde gamba's / pancetta / mierikswortel-pomodori saus</i>	€ 15,75

Zuppa (soepen)

Crema di sedano e rapa / cipolle masala caramellate (V) <i>Knolselderij roomsoep / masala l gekarameliseerde uiencompote</i>	€ 9,00
Stracciatella alla romana <i>Dubbel getrokken kippenbouillon / ei & parmezaanse kaas.</i>	€ 11,50

Pasta's (hoofdgerecht)

Wij serveren uitsluitend ambachtelijke gemaakte verse pasta
Glutenvrij Tagliatelle + € 0,50

Ravioli cavalo e pesto (V) <i>Boerenkool / zongedroogde tomaten / pesto / pijnboompitten</i>	€ 19,75
Ravioli Rotondi “ Hutspot “ <i>Hutspot / pittige tomaten-pancetta saus / komijnekaas</i>	€ 20,50
Tagliatelle nero / Tono con aglio affumicato <i>Gegrilde albacore tonijn / gerookte knoflookolie / gele biet</i>	€ 24,75
Tagliatelle bolognese di agnello <i>Pittige lamsbolognese / geroosterde tuinbonen en pompoen</i>	€ 22,50
Tagliatelle duo Salmone e cipollina <i>Verse & gerookte zalm / bieslook witte wijn-roomsaus</i>	€ 23,50

Bistro Spijs – Italian-Dutch Fusion

Secondi piatti. (hoofdgerechten)

Involtino di spinaci e “Alphenaar” caprino (V) € 22,50

spinazie strudel / Alphenaar geitenkaas / pijnboompitten / tomaten crème

Tagliata di Manzo con sansa pepe rosa € 26,50

gegrilde MRIJ kalfsribeye / cognac roze-pepersaus

Bovino Lepre con Barollo € 24,50

diamanthaas / Barollo-balsamico jus / geroosterde tomaatjes

Salmone al forno Piscì con gamberini € 23,75

gebakken zalmfilet / gamba's / citroen knoflook-peterselie boter

Hoofdgerechten worden geserveerd met zoete - kastanje- aardappel -& seizoengroenten

Dolci (nagerechten)

Sgroppino Autunno € 7,75

Bosbessen sorbet / rode vodka / prosecco

Tiramisu pan di zenzero con amarene € 9,50

Peperkoek tiramisu / amarene kersen

Panna cotta amaretti con salsa di mele € 9,00

Bitterkoekjes roompudding / goudrenetten moes

Cioccolato brownie e gelatocioccolato bianco / menta € 10,00

Chocolade brownie / witte chocoladeroomijs / mint crunch

Tavola con fromagai Italiani e Olandesi € 12,50

Italiaanse-Hollands kaasplankje / Siciliaanse vijgen compote

Contorni (bijgerechten)

Friet met mayonaise € 5,00

Verse seizoen groenten € 5,50

Brood en dip € 4,75

Salade € 4,00

Heeft u een allergie laat het ons weten,
dan kunnen wij daar rekening mee houden.