



L'Angolo Divino

Ristorante Italiano

restaurantlangelodivino@gmail.com



EI



ZWAVELDIOXIDE



VIS



PINDA'S



SCHAALDIEREN



SOJA



SESAMZAAD



NOTEN



WEEKDIEREN



SELDERIJ



MOSTERD



MELK



LUPINE



GLUTEN

The allergens that our dishes contain.

Gli allergeni che contengono i nostri piatti.

De allergenen die onze gerechten bevatten.

Se hai domande, chiedi al nostro host.

If you have got any questions, please ask our host.

Als u vragen heeft, kunt u deze stellen aan de gastheer / vrouw

**** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar***

Menù diversi – Different menu's – Verschillende menu's

Menu Teatro Sopresa – Verrassingsmenu

3 portarte – 3 courses – 3 gangen

A scelta dello chef – Chosen by the chef – Keuze van de chef

€38,50 p.p.
(2 pers. min)

- 1. Antipasto*
- 2. Primo*
- 3. Dessert*

Menu sorpresa - surprise menu - verrassingsmenu

3 portarte – 3 courses – 3 gangen

A scelta dello chef – Chosen by the chef – Keuze van de chef

€46,50 p.p.
(2 pers. min)

- 1. Primo*
- 2. Secondo*
- 3. Dessert*

(Bevande escluse - Drinks not included – Drinken niet inbegrepen)

Menu sorpresa – surprise menu – verrassingsmenu

4 portarte – 4 courses – 4 gangen

A scelta dello chef – Chosen by the chef – Keuze van de chef

€ 56,50 p.p.
(2 pers. min)

- 1. Antipasto*
- 2. Primo*
- 3. Secondo*
- 4. Dessert*

(Bevande escluse - Drinks not included – Drinken niet inbegrepen)

**** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar***

Antipasti

Share-Antipasti Divino (2 pers. minimo) *

€27,50 (p.p)

Large bowl of mixed antipasti (2 pers. minimum)

Grote schaal met gemengde antipasti (2 pers. minimaal)



Involtino di prosciutto San Daniele con Mozzarella di Bufala

€16,50

Rolls of San Daniele I.G.P. ham with mozzarella Rolletjes

van San Daniele I.G.P. ham met mozzarella



Carpaccio tartufo *

€18,50

Beef tenderloin carpaccio with truffle mayonnaise and fresh Truffles

Carpaccio van ossenhaas met truffel mayonaise, tapenade en verse truffel.



Carpaccio pesto

€15,50

Beef tenderloin carpaccio with pesto and walnuts

Carpaccio van ossenhaas met pesto en walnoten



Selezione di salumi e formaggi I.G.P. & D.O.P.

€19,50

Selection of cold cuts and cheeses I.G.P. & D.O.P.

Selectie van vleeswaren en kazen I.G.P & D.O.P.



Bresaola Valtellina I.G.P. con rucola e grana

€18,50

Thinly sliced, dried beef tenderloin I.G.P. with arugula and parmesan cheese

Dun gesneden, gedroogde ossenhaas I.G.P. met rucola en parmezaanse kaas



Burrata I.G.P. con datterino pomodorini e rucola

€16,50

Burrata I.G.P. served with datterino tomatoes and rucola

Burrata I.G.P. met datterino tomaten en rucola



* **Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar**

Antipasti

Salmone affumicato con burro e pane tostato

€17,50

Smoked salmon, roasted bread and butter

Gerookte zalm, geroosterd brood en boter



Gamberi alla moda sarda, Tropea I.G.P. marinata all' aceto, pomodoro e basilico

€16,50

Sardinian-style prawns with red onion marinated in vinegar, tomato and basil

Garnalen in Sardijnse stijl met gemarineerde rode ui, tomaten en basilicum



Cozze alla tarantina piccanti

€17,50

Spicy Taranto-style mussels

Pittige mosselen in Taranto-stijl



Zuppa di pomodoro

€9,50

Tomato soup

Tomatensoep



Insalata caprese con mozzarella di bufala campana D.O.P.

€15,50

Caprese salad with buffalo mozzarella D.O.P. Campana

Salade Caprese met buffelmozzarella D.O.P. Campana



Caprese invernale D.O.P.

€16,50

Lukewarm buffalo mozzarella D.O.P. with corbara tomato sauce

Lauwwarme buffalomozzarella D.O.P. met corbara tomatensaus



Burrata I.G.P. con caponata Siciliana

€17,50

Burrata served with Sicilian caponata

Burrata geserveerd met Siciliaanse caponata



*** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar**

Antipasti

Bruschetta al pomodoro (4 Pezzi)

€12,50

Bruschetta with tomato, basil and garlic (4 Pieces)

Bruschetta met tomaten, basilicum en knoflook (4 Stuks)



Bruschetta margherita (4 Pezzi)

€12,50

Bruschetta with tomato sauce and mozzarella (4 Pieces)

Bruschetta met tomatensaus en mozzarella (4 Stuks)



Bruschetta con gorgonzola D.O.P. e funghi (4 Pezzi)

€15,50

Bruschetta with gorgonzola D.O.P. and mushrooms (4 Pieces)

Bruschetta met gorgonzola D.O.P. en paddestoelen (4 Stuks)



Bruschetta diavola (4 Pezzi)

€15,50

Bruschetta with tomato sauce, mozzarella and spicy salami (4 Pieces)

Bruschetta met tomatensaus, mozzarella en pittige salami (4 Stuks)



Bruschetta salmone (4 Pezzi)

€17,50

Bruschetta with smoked salmon, Stracchino cheese and Tropea onion (4 Pieces)

Bruschetta met gerookte zalm, Stracchino kaas en Tropea ui (4 Stuks)



Bruschetta Angelo

€19,50

Bruschetta with truffle tapenade, mozzarella, porcini mushrooms and fresh truffle (4 pieces)

Bruschetta met truffel tapenade, mozzarella, eekhoorntjesbrood en verse truffel (4 stuks)



Bruschetta mista (6 Pezzi)

€18,50

Mixed bruschetta (6 Pieces)

Gemengde bruschetta (6 Stuks)



*** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar**

Antipasti

Bruschetta mista 1 metro per 3/4 persone (16 Pezzi)

€36,00

Mixed bruschetta 1 meter for 3 /4 people (16 Pieces)

Gemengde bruschetta 1 meter lang, 3/4 personen (16 Stuks)



Cestino di pane con pesto

€6,50

Bread basket with pesto

Broodmandje met pesto



** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar*

Primi

Cappellacci pasticcianti

€ 18,50

Fresh pasta with cream and ragù bolognese

Verse gevulde pasta met room en ragù bolognese



Spaghetti al pomodoro

€ 16,50

Tomato spaghetti and olio EVO

Tomatenspaghetti met olijfolie EVO



Lasagna classica bolognese *

€ 18,50

Lasagna classic style with ragù bolognese

Lasagna klassieke stijl met ragù bolognese



Tagliatelle al ragù bolognese

€ 18,50

Tagliatelle with ragù bolognese

Tagliatelle met ragù bolognese



Trofie panna speck I.G.P. e rucola

€ 18,50

Fresh pasta with cream and speck I.G.P.

Verse pasta met room en I.G.P.



Gnocchi alla sorrentina

€17,50

Gnocchi with mozzarella, tomatosauce and parmigiani cheese

Gnocchi met mozzarella, tomatensaus en parmigiani kaas



*** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar**

Primi

Spaghetti alle vongole con aglio, olio e peperoncino*

€25,50

Spaghetti with clams, garlic, spicy oil and pepper

Spaghetti met venusschelpen, knoflook, pikante olie en peper



Spaghetti allo scoglio con salsa pomodoro, aglio, olio e peperoncino

€25,50

Spaghetti with seafood, tomato sauce, garlic, spicy oil and pepper

Spaghetti met zeevruchten, tomaten saus, knoflook, pikante olie en peper



Capellacci salmone asparagi

€19,50

Stuffed pasta with ricotta with a sauce of salmon and asparagus

Gevulde pasta met ricotta met een saus van zalm en asperges



Tagliatelle ai funghi

€19,50

Tagliatelle with various types of mushrooms

Tagliatelle met diverse soorten paddestoelen



Raviolone al nero ripieno di gamberetti e rucola, con capesanta e asparagi

€19,50

Large black raviolone filled with shrimp and arugola; 1 scallop and asparagus

Grote zwarte raviolone gevuld met garnalen en rucola; 1 coquille en asperges



Trofie al ragù alla bolognese

€19,50

Fresh pasta with ragù bolognese

Verse pasta met ragù bolognese



*** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar**

Primi

Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia

€19,50

Ravioli filled with ricotta and spinach with sage and butter

Ravioli gevuld met ricotta, spinazie, salie en boter



Penne all' Arrabbiata

€17,50

Pasta penne with tomato, garlic, pepper and spicy olive oil

Pasta penne met tomaat, knoflook, peper en pittige olie



Spaghetti Aglio, olio e peperoncino

€15,50

Spaghetti with garlic and spicy olive oil and pepper

Spaghetti met knoflook en pikante olijf olie en peper



Gnocchi gorgonzola D.O.P. e noci

€19,50

Gnocchi with gorgonzola D.O.P. and walnuts

Gnocchi met gorgonzola D.O.P. en walnoten



€19,50

Tortelli ricotta spinaci gorgonzola D.O.P. e rucola

Tortelli filled with ricotta & spinach in a sauce of gorgonzola D.O.P. and arugula

Tortelli gevuld met ricotta & spinazie in een saus van gorgonzola D.O.P. en rucola



Agnolotti all' Aragosta con salsa di corbarino, gamberetti e salicornie *

€26,50

Stuffed lobster pasta served in corbarino sauce, prawns and salicornia

Gevulde kreeft pasta in een saus van corbarino, garnaltjes en zeekraal



*** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar**

Primi

Spighe al tartufo e funghi *

Dagprijs

Stuffed fresh pasta with truffles and mushrooms *

Gevulde verse pasta met truffels en paddenstoelen



Tagliatelle al tartufo *

Dagprijs

Tagliatelle with fresh truffles

Tagliatelle met verse truffels



Tortello ripieno con porcini e gorgonzola D.O.P. e speck I.G.P.

€19,50

Fresh filled pasta with porcini, red lettuce, gorgonzola D.O.P. and speck I.G.P.

Verse gevulde pasta met eekhoorntjesbrood, rode sla, gorgonzola D.O.P. en spek I.G.P.



Trofie al pesto

€18,50

Fresh pasta with pesto

Verse pasta met pesto



Spaghetti ai Gamberi

€24,50

Spaghetti filled with shrimps

Spaghetti met garnalen



Tagliatelle ai 4 formaggi I.G.P. / D.O.P.

€19,50

Tagliatelle served in 4 different cheese sauce I.G.P. / D.O.P.

Tagliatelle bereid met 4 verschillende soorten kaassaus I.G.P./ D.O.P.



*** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar**

Primi

Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro

€19,50

Ravioli filled with ricotta and spinach with tomato sauce

Ravioli gevuld met ricotta, spinazie en tomatensaus



€20,50

Culurgiones con ripieno di patate e pecorino I.G.P.

Culurgiones filled with potatoes and pecorino I.G.P., tomato sauce and ricotta

Culurgiones gevuld met aardappel en pecorino I.G.P., tomatensaus en ricotta



Senza Glutine – Gluten Free – Glutenvrij

Ravioli ricotta e spinaci el pomodoro **

€21,50

Ravioli filled with ricotta and spinach with tomato sauce

Ravioli gevuld met ricotta, spinazie en tomatensaus



€21,50

Gnocchi gorgonzola D.O.P. e noci **

Gnocchi with gorgonzola D.O.P. and walnuts

Gnocchi met gorgonzola D.O.P. en walnoten



€21,50

Gnocchi alla sorrentina **

Gnocchi with mozzarella, served in a tomato, parmigiani cheese sauce

Gnocchi met mozzarella, tomatensaus en parmigiani kaas



Ravioli ricotta e spinachi al burro e salvia **

€21,50

Ravioli filled with ricotta and spinach in a sauce with sage and butter

Ravioli gevuld met ricotta, spinazie, salie en boter



**** Senza glutine / gluten free / glutenvrij**

Secondi

Entrecote di manzo con tartufo *

Dagprijs

Beef entrecote with truffle sauce and fresh truffle

Entrecote met truffelsaus en verse truffel



Filetto di manzo con tartufo *

Dagprijs

Fillet of beef with truffle sauce and fresh truffle

Ossenhaas met truffelsaus en verse truffel



Entrecote di manzo / al pepe verde / gorgonzola D.O.P.

€29,50

Beef entrecote with green pepper or gorgonzola D.O.P.

Entrecote met groene peper of gorgonzola D.O.P.



Tagliata di filetto con pomodorini di pachino rucola e grana D.O.P

€35,50

Sliced fillet with cherry tomatoes, arugola and parmesan D.O.P.

Gesneden ossenhaas met pachino tomaten, rucola en parmigiano reggiano D.O.P.



Filetto di manzo / al pepe verde / gorgonzola D.O.P.

€35,50

Fillet of beef with green pepper sauce or gorgonzola D.O.P.

Ossenhaas filet met groene peper saus of gorgonzola D.O.P.



Branzino alla Siciliana

€28,50

Sicilian sea bass fillet with capers, taggiasche olives, tomatoes, onion and oregano

Siciliaanse zeebaars met kappertjes, taggiasche olijven, tomaten, ui en oregano



Branzino o Orata alla griglia *

€28,50

Grilled sea bass or sea bream

Zeebaars of Dorade van de grill



*** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar**

Secondi

Branzino al sale *

€29,50

Salted sea bass

Zeebaars bereid onder zout



Gamberoni scottadito all'aglio, olio, peperoncino e salsa di pomodoro

€25,50

Prawns seared with garlic, oil, chili and tomato sauce

Grote garnalen met knoflook, olie, pikante peper en tomatensaus



Melanzane alla parmigiana *

€18,50

Parmesan eggplant with tomato sauce

Aubergine met tomatensaus en mozzarella parmezaanse stijl



Con i secondi serviamo insalata mista.

All main dishes are served with a mixed salad.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gemengde salade met Italiaanse dressing.

Contorni – Side dishes – Bijgerechten

Patate al forno con rosmarino

€6,50

Baked potatoes with rosemary

Gebakken aardappelen met rozemarijn



Verdure alla griglia

€7,50

Grilled vegetables

Gegrilde groente



Insalata mista

€7,50

Mixed salad

Gemengde salade met Italiaanse dressing



Spinaci saltati *

€8,50

Baked spinach with garlic, pepper and butter

Gebakken spinazie met knoflook, peper en boter



Lenticchie alla romagnola, pomodoro, peperoncino e aglio *

€8,50

Romagna-style lentils, tomato, pepperoncino and garlic

Linzen romagnola stijl met tomaat, peper en knoflook



Pizza

Margherita

€ 14,50

Tomatensaus en mozzarella



Napoli

€ 15,50

Tomatensaus, mozzarella, kappertjes, cetara ansjovis, taggiasche olijven en oregano



Prosciutto

€15,50

Tomatensaus, mozzarella en ham



Bresaola I.G.P Valtellina

€19,50

Tomatensaus, mozzarella, gedroogde ossenhaas, parmezaanse kaas en rucola



Divino

€19,50

Tomatensaus, mozzarella, porcini, spek I.G.P. en rucola



Quattro stagioni

€18,50

Tomatensaus, mozzarella, paprika, champignons, ham en artisjok



Angelo

Dagprijs

Truffel-tapenade, mozzarella, eekhoorntjesbrood en verse truffel



Low Carb Extreme (7 grammes of carbohydrates)

€22,50

Margherita met tomaten saus and mozzarella

** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar*

Pizza

Legenda

Tomatensaus, mozzarella, gorgonzola D.O.P., paprika en pikante salami

€18,50



Pugliese

Mozzarella, cherrytomaatjes, taggiasche olijven, ui en oregano

€15,50



Diavola

Tomatensaus, mozzarella, pikante salami en nduja I.G.P.

€18,50



Tonno e Cipolla

Tomatensaus, mozzarella, tonijn en ui

€19,50



Salmone

Mozzarella, cherrytomaatjes, zalm, ricotta en Tropea I.G.P. ui

€19,50



Quattro formaggi

Tomatensaus, mozzarella, gorgonzola D.O.P., scamorza en Asiago

€18,50



Caprese

Buffelmozzarella D.O.P., Datterino tomaten, pesto, basilicum en rucola

€17,50



Calzone

Tomatensaus, mozzarella, ham, champignon, ricotta en nduja I.G.P.

€17,50



*** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar**

Pizza

Vegetariana

€17,50

Mozzarella, tomatensaus, courgette, aubergine, radijs, rucola, champignons paprika



Salami Milano

€16,50

Tomatensaus, mozzarella en salami



Rucola

€15,50

Tomatensaus, mozzarella en rucola



Saporita

€19,50

Tomatensaus, mozzarella, gorgonzola D.O.P. en spek I.G.P.



Norma

€17,50

Tomatensaus, mozzarella, verse ricotta, aubergine, gerijpte ricotta, basilicum



Focaccia Schiacciata

€9,50

Focaccia met olijfolie EVO en rozemarijn



Prosciutto crudo

€19,50

Tomatensaus, mozzarella en parmaham D.O.P.



Prosciutto funghi

€16,50

Tomatensaus, mozzarella, ham en champignons



*** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar**

Pizza

Emilia Romagna

€19,50

Mozzarella, tomatensaus, parmaham D.O.P., parmigiano reggiano D.O.P. en rucola



Frutti di mare

€21,50

Mozzarella, tomatensaus, zeevruchten, knoflook, peper en olijfolie EVO



Marinara

€12,50

Tomatensaus, knoflook, oregano en olijfolie EVO



Professore

€19,50

Tomatensaus, mozzarella, ham, pittige salami en spek I.G.P.



Gamberi

€19,50

Tomatensaus, mozzarella, garnalen, knoflook en peper



Capricciosa

€18,50

Tomatensaus, mozzarella, artisjokken, olijven, ham en champignons



Pizza senza glutine, chiedi al nostro ospite quali sono le possibilità per la serata.

Gluten-free pizza, ask our host what the possibilities are for the evening.

+ €4,50

Glutenvrije pizza, vraag aan onze host wat de mogelijkheden zijn van de avond.

*** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar**

Dessert

Tiramisú classico

Classic tiramisu
Klassieke tiramisu



€9,50

Panna cotta del giorno

Panna cotta of the day
Panna cotta van de dag



€9,00

Crema Catalana

Crème brûlée
Creme brulee



€9,50

Profiteroles alla crema con cioccolato

Cream profiteroles with chocolate
Roomsoesjes met chocolade



€9,50

Mousse al cioccolato

Chocolate-mousse
Chocolade mousse



€9,00

Tortino di cioccolato con cuore fondente

Lavacake
Chocolade taartje met warme kern



€9,00

Cheesecake con fragola

Cheesecake with strawberries
Cheesecake met aardbeien



€9,50

Affogato al caffè

Vanilla ice cream served with hot coffee and whipped cream
Vanille ijs geserveerd met hete koffie en slagroom



€9,00

*** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar**

Dolce selezione *

Sweet selection

Zoete selectie van onze dessert



€15,50

Tartuffo Affogato al caffè

Truffle ice cream with hot coffee

Truffelijs met warme koffie

€9,50



Torta al limone

Lemon cake

Citroentaart

€9,50



Torta della nonna

Grandmothers cake

Oma's taart

€9,50



Canoli diversi gusti

Canoli different tastes

Canoli verschillende smaken

€3,50



€12,50

Biscotti misti con zibibbo (vino da dessert)

Biscuits mixed with zibibbo (dessert wine)

Mix van Italiaanse koekjes geserveerd met zibibbo (dessert wijn)



€13,50

Selezione di formaggi I.G.P. & D.O.P.

Selection of Italian cheeses I.G.P. & D.O.P.

Selectie van Italiaanse kazen I.G.P & D.O.P.



*** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar**

Bibite – Soda – Frisdrank

<i>San Pellegrino</i>	<i>750 ml</i>	€ 6,75
<i>Spa Rood</i>	<i>250 ml</i>	€ 3,50
<i>Aqua Panna</i>	<i>750 ml</i>	€ 6,75
<i>Spa Blauw</i>	<i>250 ml</i>	€ 3,50
<i>Coca Cola</i>		€ 3,50
<i>Coca Cola zero</i>		€ 3,50
<i>Appelsap</i>		€ 3,50
<i>Sinasappelsap</i>		€ 3,50
<i>Fanta Orange</i>		€ 3,50
<i>Fanta Cassis</i>		€ 3,50
<i>Tonic</i>		€ 3,75
<i>Ice Tea green</i>		€ 3,50

<i>Appelsap Yoga</i>		€ 4,00
<i>Perziksap Yoga</i>		€ 4,00
<i>Perensap Yoga</i>		€ 4,00
<i>Abrikoos Yoga</i>		€ 4,00

<i>Chinotto sanpellegrino</i>		€4,50
<i>Gassososa sanpellegrino</i>		€ 4,50
<i>Aranciata sanpellegrino</i>		€ 4,50
<i>Limonata sanpellegrino</i>		€ 4,50

<i>Slow food limonata</i>		€ 5,00
<i>Slow food ariancata rossa</i>		€ 5,00
<i>Slow food acqua tonica</i>		€ 5,00
<i>Slow food chinotto</i>		€ 5,00
<i>Slow food gazzosa</i>		€ 5,00

****Mogelijk is niet alles op voorraad.***

****Not everything may be in stock.***

Birra – Beer – Bier

<i>Moretti</i>	€ 4,50
<i>Messina</i>	€ 5,00
<i>Heineken</i>	€ 4,00
<i>Peroni</i>	€ 4,50
<i>Alcohol-free beer</i>	€ 4,50
<i>Ichnusa (non filtrata)</i>	€ 6,00

**** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar***

Apertivi e Cocktail

Crodino Biondo Aperitivo (Alcoholvrij)	€ 7,50
Spritz 0.0 (Alcoholvrij)	€ 8,50
Mojito 0.0 (Alcoholvrij)	€ 8,50
Passionfruit Martini 0.0 (Alcoholvrij)	€ 8,50
Bellini Perziksap + prosecco	€ 9,50
Rossini Aardbeiensap + prosecco	€ 9,50
Garibaldi Sinaasappelsap + bitter campari	€ 9,50
Martini cocktail Gin + witte martini	€ 9,50
Aperol Spritz Prosecco + aperol + bruisend water	€ 9,50
Limoncello Spritz Limoncello + prosecco + bruisend water	€ 9,50
Americano Rode martini + bittere campari + bruisend water	€ 9,50
Negroni Rode martini + bitter campari + gin	€ 9,50
Gin Tonic Gin + tonic	€ 11,50
Gin Tonic (met Gin Mare) Gin + tonic	€ 12,50
Gin Tonic (met Roku Gin) Gin + tonic	€ 12,50
Gin Tonic (met Poseidon Gin) Gin + tonic	€ 12,50
Gin Tonic (met Hendrick's Gin) Gin + tonic	€ 12,50
Gin Tonic (met Bloom Gin) Gin + tonic	€ 12,50
Gin Tonic (met Boigin Gin) Gin + tonic	€ 12,50

** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar*

Bar caffetteria – Bar Coffee – Koffie

<i>Caffé</i>	€ 3,25
<i>Caffé Doppio</i>	€ 5,50
<i>Caffè decaffeinato</i>	€ 3,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,75
<i>Cappuccino Goloso (met slagroom)</i>	€ 4,50
<i>Caffé Shakerato</i>	€ 5,00
<i>Latte macchiato</i>	€ 4,00
<i>La Via del Tè Firenze (diverse smaken)</i>	€ 4,00
<i>Caffè Shakerato e Baileys</i>	€ 7,50
<i>(Baileys en koffie / Baileys and coffee)</i>	
<i>Irish Coffee</i>	€ 9,50
<i>(whiskey, koffie en slagroom / whiskey, coffee and whipped cream)</i>	
<i>Jamaica Coffee</i>	€ 9,50
<i>(rum, koffie en slagroom / rum, coffee and whipped cream)</i>	
<i>Italian Coffee</i>	€ 9,50
<i>(amaretto, koffie en slagroom / amaretto, coffee and whipped cream)</i>	
<i>Spanish Coffee</i>	€ 9,50
<i>(liquor 43, koffie en slagroom / liquor 43, coffee and whipped cream)</i>	
<i>French Coffee</i>	€ 9,50
<i>(grand marnier, koffie en slagroom / grand marnier, coffee and whipped cream)</i>	

Alcolici – Liquor - Sterke drank

Brandy, Cognac e Porto

<i>Vecchia Romagna</i>	€ 6,50
<i>Porto Rosso/Bianco</i>	€ 6,50
<i>Bas Armagnac</i>	€ 8,50
<i>Courvoisier</i>	€ 8,50
<i>Remy Martin</i>	€ 8,50
<i>Calvados Busnel</i>	€ 8,50
<i>R. Martin coeur de cognac fine</i>	€ 9,50

Whiskey en Baileys

<i>Drambuie</i>	€ 7,50
<i>Baileys</i>	€ 7,50
<i>Jim Beam</i>	€ 7,50
<i>Johnny Walker</i>	€ 7,50
<i>Oban 14 years old</i>	€ 11,50
<i>Glen Livet 12*</i>	€ 10,50
<i>Chivas Regal</i>	€ 8,50
<i>Glenlivet 15 years of age*</i>	€ 12,50
<i>Highland Park Single malt 12 years*</i>	€ 10,50
<i>Aberlour Single malt 12 years*</i>	€ 10,50
<i>Cardhu Single malt 12 years*</i>	€ 10,50
<i>Laphroaig Single malt*</i>	€ 10,50

Grappe

<i>Grappa bianca Lis Radris*</i>	€ 6,50
<i>Grappa moscato</i>	€ 6,50
<i>Grappa invecchiata</i>	€ 6,50
<i>Grappa nebbiolo</i>	€ 6,50
<i>Grappa Nonino</i>	€ 9,50
<i>Grappa Nonino Barrique</i>	€ 9,50
<i>Grappa Barrique</i>	€ 7,50
<i>Grappa Castagner Barrique Bio*</i>	€ 9,50
<i>Grappa Nonino Reserva 2 years*</i>	€ 9,50

Liquori

<i>Amaro averna</i>	€ 6,50
<i>Sambuca molinari</i>	€ 6,50
<i>Amaro frangelico</i>	€ 6,50
<i>Limoncello di Sorrento</i>	€ 4,50

*** Disponibilità limitata / limited availability/ beperkt beschikbaar**

<i>Amaro Montenegro</i>	€ 6,50
<i>Fernet Branca</i>	€ 6,50
<i>Martini</i>	€ 6,50
<i>Cointreau</i>	€ 7,50
<i>Amaretto</i>	€ 6,50
<i>Licor 43</i>	€ 6,50