

PIZZA & PASTA



Antipasti

- Ciabatta**
Vers gebakken ciabatta met tomaten-tapenade en kruidenboter € 3,95
- Antipasti (2 personen)**
Plateau met gegrilde champignons, half gedroogde sud'n'sol-tomaatjes, parmaham, carpaccio, garnaltjes, kleine glaasjes tomatensoep, geserveerd met ciabatta en tonijntapenade € 17,50
- Toscaanse Tomatensoep**
Heerlijke tomatensoep met verse lavas (kruid van de maggiplant) € 4,75
- Insalata Caprese**
Salade met rucola, pomodori-tomaat, buffel-mozzarella, pijnboompitten en verse pesto € 6,75

- Ravioli in Brodo**
Met ricotta gevulde ravioli, geserveerd in runderbouillon € 7,75
- Parmaham met Meloen**
De klassieker van speciaal geselecteerde parmaham met smaakvolle Piel de Sapo meloen en rucola € 8,75
- Carpaccio**
Dun gesneden ossenhaas met rucola, pijnboompitten, versgeraspte Parmezaanse kaas en een balsamicodressing € 9,75
- Vitello Tonnato**
Op lage temperatuur gegaarde kalfslende met tonijnmayonaise, kappertjes, rucola en versgeraspte Parmezaanse kaas € 11,75

Pizza

- Margherita**
Tomatensaus, mozzarella, verse basilicum € 8,75
- Hawaii**
Tomatensaus, verse ananas, ham, mozzarella € 9,75
- Funghi**
Tomatensaus, gegrilde champignons, zwarte olijven, mozzarella € 9,75
- Vulcano**
Tomatensaus, salami, paprika, pepers, zwarte olijven, mozzarella € 10,75

- Tonno**
Tomatensaus, tonijn op olie, kappertjes, ansjovis, rode ui, mozzarella € 10,75
- Quattro Stagioni**
Ham, gemarineerde champignons, artisjok, zwarte olijven, paprika, rode uien, salami, mozzarella € 12,75
- Salmone**
Tomatensaus, gerookte zalmsnippers, kappertjes, mozzarella, rucola € 12,75
- Geitenkaas**
Tomatensaus, sud'n'sol-tomaatjes, geitenkaas, pijnboompitten, honing, mozzarella, rucola € 12,75
- Shoarma**
Tomatensaus, gemarineerde kipreepjes, mozzarella € 12,75

▶ Extra toevoegingen bij de pizza's € 1,50

Pasta

- Spaghetti Bolognese**
De klassieker met een volle bolognese saus van rundvlees en tomaat met versgeraspte Parmezaanse kaas € 9,75
- Penne Carbonara**
Penne met een romige carbonarasaus met krokant gebakken spek en versgeraspte Parmezaanse kaas € 9,75
- Tagliatelle Funghi-porcini**
Tagliatelle met een rijke paddenstoelensaus met funghi-porcini (eekhoortjesbrood), geserveerd met een vers gegrild kalfslapje € 13,75
- Tagliatelle con Salmone**
Tagliatelle met heerlijk romige saus van gerookte zalm met verse dille, afgemaakt met dingesneden gerookte zalm en versgeraspte Parmezaanse kaas € 13,75
- Cannelloni Spinazie-ricotta**
Cannelloni gevuld met spinazie en ricotta uit de oven met tomatensaus, mozzarella, pijnboompitten en rucola € 10,75
- Lasagne Bolognese**
Lasagne met bolognesesaus van rundvlees, bechamelsaus, verse pesto en gegratineerd met mozzarella € 10,75

Dolci

- Panna Cotta**
Gekookte room met een vleugje sinaasappel en een compote van rode vruchten € 5,75
- Chocoladetaart**
Heerlijke chocoladetaart met Italiaans vanille-ijs € 5,75
- Tiramisu**
Italiaans dessert van lange vingers, koffie, mascarpone en Marsala € 6,75
- Fresco Limoncello**
Limoensorbet met Limoncello likeur (ook in alcoholvrije versie verkrijgbaar) € 5,75
- Bianca Nera**
Stracciatella-ijs, vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom € 5,75
- Coupe Amaretto**
Vanille-ijs, amaretto, chocolade koffie-boontjes en slagroom € 5,75
- Coupe Amarena**
Yoghurt-bosvruchtenijs, vanille-ijs, amarenen kersen en slagroom € 5,75
- Macedonia di Frutta**
Salade van vers fruit € 6,75

Bijsgerechten

- Insalata Mista**
Rucola met pomodori-tomaat, sud'n'sol-tomaatjes, buffelmozzarella en groene asperges € 4,75
- Verdure Grigliate**
Gegrilde groenten met versgeraspte Parmezaanse kaas € 4,75

Vino

- Prosecco
€ 4,75 glas
€ 22,50 fles

Huiswijnen

- Wit
Cortechiara Soave Classico € 3,50 glas
€ 18,50 fles

- Rood
Cortechiara Valpolicella Superiore € 3,50 glas
€ 18,50 fles

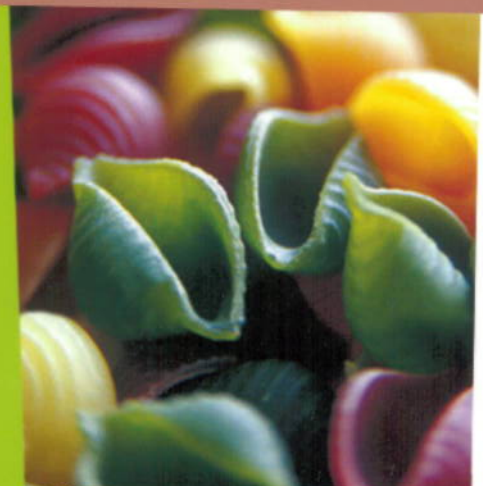
- Rosé
Cortechiara Bardolino Chiaretto € 3,50 glas
€ 18,50 fles

- Surani Pietrariccia, Fiano Salento
Intense fruitaroma's van appel en citrus stuiven het glas uit. Rijp wit fruit in combinatie met opwekkende frisse zuren resulteert in een aangenaam lange afdrank € 21,00 fles

- Surani Primitivo di Manduria 2008
Deze robijnrode wijn heeft intense aroma's van zwarte bessen en blauwe pruimen. Hij is rond en vol in de mond met zijdezachte rijpe tannines en een lange afdrank € 21,00 fles

Dessertwijn

- Moscato d'Asti
€ 2,75 / 4,75 glas
€ 22,50 fles



Beet!

Wij zijn zeer verheugd met het besluit van Center Parcs om geen vissen meer op de menukaart te zetten die voorkomen in de rode kolom van de VISwijzer. Zo levert Center Parcs samen met u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van de natuur onder water. Wij vinden het geweldig dat de onderneming op deze wijze een voortrekkersrol vervult.

Johan van de Gronden, Directeur WNF

