

## **Panino,**

### **broodje uit de pizzaoven (XXL + 2.00)**

- **01** Roma, 8.00

Tomatensalsa uit eigen keuken, buffelmozzarella, jong belegen kaas, paprika, zoete tomaatjes, verse basilicum en balsamico-dressing.

- **02** Bella Sardegna, 8.00

Tomatensalsa uit eigen keuken, rauwe Sardijnse ham, zongedroogde tomaatjes, pecorino kaas, verse basilicum en olijfolie van zeer zachte kwaliteit

- **03** Pancetta, 8.00

Olijfolie van zeer zachte kwaliteit, sla, pancetta, buffelmozzarella en vijgenchutney

- **04** Mortadella, 8.00

Olijfolie van zeer zachte kwaliteit, mortadella, buffelmozzarella, zoete tomaatjes en huisgemaakte basilicum dressing

- **05** Salami, 8.00

Kruidenkaas, salami Napoli, paprika, komkommer, ui en zoete tomaatjes

- **06** Tonno, 8.00

Olijfolie van zeer zachte kwaliteit, tonijn, ui, paprika, olijven, zongedroogde tomaatjes en kappertjes

- **07** Caprese, 8.00

Tomatentapenade, buffelmozzarella, zoete tomaatjes, komkommer, verse basilicum en balsamico dressing

- **09** Taco, 9.00

Warm broodje gevuld met kip-taco gehakt, rode ui, paprika, mozzarella, geserveerd met knoflooksaus

- **12** Panino Carpaccio, 9.00

Olijfolie van zeer zachte kwaliteit, huisgemaakte carpaccio, sla, ui, zoete tomaatjes, geroosterde pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes en huisgemaakte basilicum dressing

- **13** Panino Vitello, 9.00

Huisgemaakte tonijnmayonaise, kalfsvlees, kappertjes, zongedroogde tomaatjes en sla

- **15** Tosti mortadella, 9.00

Warme tosti uit de pizzaoven, gevuld met buffelmozzarella en mortadella en afgelakt met verse huisgemaakte groene pesto

## **Knoflookbrood**

- **10** Knoflookbrood caprese, 9.00  
Rond knoflookbrood van pizzadeeg met mozzarella, tomaten en zeezout
- **11** Knoflookbrood naturel, 4.25  
Rond knoflookbrood van pizzadeeg met zeezout
- **14** Knoflookbrood pesto, 9.00  
Rond knoflookbrood van pizzadeeg met mozzarella, groene huisgemaakte pesto, rode ui en zeezout

## **Warme lunchgerechten, tot 16.30 uur**

- **21** Frittata di pasta, 12.00  
Een typisch Napolitaans omelet gerecht, bereidt met ei, spaghetti, tomatensaus, buffelmozzarella en parmezaanse kaas.  
Geserveerd met kleine broodjes uit de pizzaoven
- **22** Polpettone, 12.75  
Geweldig lekker gehaktbrood van het livarvarken met Sardijnse guanciale (speck), aardappel, tomaatjes, mozzarella, ui en een beetje pit.  
Geserveerd in een verse tomatensaus met knoflookbrood
- **31** Soep van de week, 6.00  
Verse vegetarische soep, zoals Nonna carmela ze ook maakte.....  
Geserveerd met kleine broodjes uit de pizzaoven

**Ook tijdens de lunchuren kunt u een keuze maken uit onze gehele menukaart**

## Antipasti,

Onze antipasti's worden geserveerd in kleinere porties.

Zo kunt u genieten van meerdere hapjes of zelf uw borrelplank samenstellen

Al onze antipasti's worden vers gemaakt; het kan daarom wel eens voorkomen dat een gerecht uitverkocht is.

- **401** Carpaccio, 6.50

Heerlijk huisgemaakte carpaccio van runderhaas, geserveerd met een zachte basilicum creme

- **402** Vitello tonnato, 6.50

Langzaam gegaarde kalfsmuis, geserveerd met een tonijnmayonaise.

- **403** Caprese con melone, buffalo e crudo, 7.25

Frisse salade van buffelmozzarella, meloen, zongedroogde tomaatjes, komkommer en rauwe Sardijnse ham

- **404** Salsa con crostini, 6.00

Warme tomatensalsa met een heerlijke knoflook-zeezout broodje uit de pizza oven

- **405** Pane carasau al forno, 7.00

Lasagna gemaakt van Sardijns brood, pancetta, tomatensaus en heerlijke cranberry-geitenkaas

- **406** Funghi al forno, 6.50

Kastanjechampignons gevuld met een mengsel van honing en roomkaas, overbakken in de oven met pecorinokaas

- **407** Torrete di zucchini, 7.00

Gigi's favoriete antipasti; taartje van gegrilde courgette, ricotta, citroen, parmezaanse kaas, buffelmozzarella , tomatentapenade en broodkruim, geserveerd op kamertemperatuur

- **408** Salumi, 6.75

Diverse vleeswaren, geserveerd met zongedroogde tomaatjes en pecorino Sardo kaas

- **409** Knoflookbrood caprese, 5.75

Knoflookbroodje met mozzarella en tomaten

- **412** Scampi con marsala, 8.25

Gemarineerde scampi's met knoflook en een beetje pit, afgeblust met marsalawijn en citroen

## **Tagliere misto,**

**Te bestellen voor 2 personen**

- **439** Tagliere misto, **23.50**

Heerlijke antipasti om te delen.

Pane carasau, dolce sardo of provolone, gepofte tomaatjes, guanciale, prosciutto crudo, gemarineerde artisjok, gecarameliseerde uitjes, gefrituurde tonijnballetjes, burrata of buffelmozzarella, gefrituurde courgettebloemen

## **Insalata,**

**geserveerd in een eetbare kom, gemaakt in onze pizzaoven**

- **61** Mama mafia salade, **8.75**

Gigi's favoriete salade; kikkererwten, puntpaprika's, knoflook, verse basilicum, rode peper en huisgemaakte zoetzure dressing

- **62** Insalata mista, **8.50**

Gemengde frisse salade met zoete tomaatjes, komkommer, paprika, ui, zongedroogde tomaatjes, wortelrasp en mozzarella

- **63** Insalata mista gemengd met pasta, **9.50**

- **64** Insalata con tonno, **10.00**

Gemengde frisse salade met tonijn, mozzarella, paprika, zongedroogde tomaatjes, rode ui en zoete tomaatjes

- **65** Insalata con tonno gemengd met pasta, **11.00**

## Pasta gerechten

Al onze pastagerechten (m.u.v. pasta sapori di mare) kunnen ook in een kleinere portie besteld worden met 2,50 korting

Extra groenten?

- **351** Kleine gemengde salade, 3.75
- **352** Groente uit de oven, 3.75
  
- **301** Ragú a la Bolognese, 12.50  
Tagliatelle met heerlijke Bolognesesaus (livar) die minimaal 4 uur ingekookt heeft
- **302** Carbonara a la Sarda, 12.50  
Spaghetti carbonara bereid met guanciale (speck) en rauwe ham uit Sardinië
- **303** Pasta dell'autunno, 12.50  
Herfstgerecht; Penne met een romige gorgonzola saus, courgette en walnootjes
- **304** Aglio olio con frutti di mare, 12.50  
Spaghetti aglio olio met zeevruchten en een beetje pit
- **305** Penne all'arrabbiata, 11.00  
Pasta met een pittige tomatensaus en olijven
- **306** Pasta a la GiGi, 11.00  
Penne met een licht gekruide tomaten-roomsaus
- **307** Spaghetti aglio olio, 11.00  
Geweldig lekkere spaghetti door al z'n eenvoud.....knoflook, pepertjes en een mooie zachte olijfolie van superieure kwaliteit
- **308** Malloreddus, 11.00  
Typische pasta uit Sardinië op basis van een tomatensaus, volgens recept van nonna Carmela
- **309** Pasta sapori di mare, 19.95  
Spaghettie met diverse verse schelpdieren, gekookt in een vis-bouillon met een klein vleugje pit, knoflook, verse basilicum en tomaatjes
- **310** Ravioli, 14.00  
Heerlijke ravioli's, gevuld met pachino tomaatjes uit Sicilië, mozzarella di buffala en basilicum, geserveerd in een saus van boter, salie en tomaatjes
- **311** Tortellone, 18.50  
Hele grote tortellini's met een vulling van kreeft en ricotta, geserveerd in een pure tomaten-vis bouillon

- **312** Scampi e Panna, 16.25

Tagliatelle met scampi's, gegaard in een heerlijke tomaten-roomsaus en pure visbouillon

- **313** Penne con tonno e piselli, 14.00

Penne met zoete erwtjes, knoflook, zongedroogde tomaatje, zachte olijfolie, tonijn en citroenrasp

## Oven gerechten

- **201** Lasagna al forno, 13.50

Ook verkrijgbaar in een halve portie, 7.25 (251)

Vers bereidde lasagna volgens familierecept met ham en mortadella.

- **203** Cannelloni, 13.50

Ook verkrijgbaar in een halve portie, 7.25 (253)

Cannelloni gevuld met spinazie en ricotta.

Gemaakt in een tomatensaus met bechamel, pecorino en parmezaanse kaas.

## Spezzatino

geserveerd met pesto brood uit onze pizzaoven

- **801** Spezzatino di nonna, 16.75

Spezzatino is echt soulfood.....heerlijk livarvlees, aardappeltjes en erwtjes urenlang gegaard in een geweldige tomatensaus.....alles op de authentieke wijze van nonna Carmela.

**(10 minuten extra bereidingstijd)**

## Groenten gerechten

geserveerd met mediterrane aardappeltjes

OF een pastagerecht (aangepaste portie) naar keuze uit 301 – 308

(301-304 = plus 0.75)

- **701** Stufato di verdure, 16.75

Heerlijk groenten gerecht op basis van een tomatensaus met een beetje pit, geserveerd in de tajine.

**(10 minuten extra bereidingstijd)**

*Gigi's tip: Pasta a la Gigi of aardappeltjes*

# PIZZA

Al onze pizza's kunt u ook in een kleiner formaat bestellen met 2,50 korting

- **101** Margherita, 9.50  
Tomatensaus, mozzarella, verse basilicum
- **102** Margherita speciale, 11.00  
Tomatensaus, buffelmozzarella, verse basilicum, verse tomaatjes
- **103** Funghi, 11.00  
Tomatensaus, mozzarella, verse champignons
- **104** Vegetaria, 13.00  
Tomatensaus, mozzarella, aubergine, courgette, paprika, ui, champignons, knoflook, verse basilicum
- **105** 4 Formaggi, 13.75  
Tomatensaus, buffelmozzarella, pecorino Sardo, gorgonzola, burrata
- **106** Sardegna, 13.00  
Tomatensaus, buffelmozzarella, ansjovis, knoflook, kappertjes, olijven
- **107** Tonno, 13.00  
Tomatensaus, mozzarella, tonijn, ui, kappertjes
- **108** Tonno speciale, 14.50  
Tomatensaus, mozzarella, tonijn, ui, paprika, zoete trostomaatjes, groene pesto
- **109** Frutti di mare, 14.00  
Tomatensaus, mozzarella, zeevruchten, ansjovis
- **110** Salami, 11.50  
Tomatensaus, mozzarella, salami Napoli, ui
- **111** Picante, 12.50  
Tomatensaus, mozzarella, salami picante, ui, paprika, chili-knoflook olie
- **112** Mama Mafia, 14.00  
Tomatensaus, mozzarella, salami Napoli, courgette, ricotta, knoflook, verse basilicum
- **113** Prosciutto, 11.50  
Tomatensaus, mozzarella, achterham

- **114** La Bomba, 15.50

2 pizzabodems op elkaar gebakken

Tomatensaus, mozzarella, ham, guanciale (speck), ui, paprika, ei

- **115** Hawaii, 12.00

Tomatensaus, mozzarella, ham, ananas

- **116** Calzone, dichtgeklapt, 13.50

Tomatensaus, mozzarella, ham, champignons, ui, paprika, ei

- **117** La Sarda, 15.00

Tomatensaus, buffel mozzarella, pecorino Sardo, spiegelei, rauwe Sardijnse ham, verse basilicum

- **118** Taco, 14.00

Tomatensaus, gekruid kip gehakt, ui, paprika, salade, knoflookdressing uit eigen keuken

- **119** Taco met kaas, 14.50

Tomatensaus, mozzarella, gekruid kip gehakt, ui, paprika, salade, knoflookdressing uit eigen keuken

- **120** Pistacchio e pancetta, 15.50

Romige creme fraiche, buffelmozzarella, pancetta, vijgenchutney en pistache nootjes

- **121** Nonna Carmela, 15.50

Tomatensaus, buffelmozzarella, rauwe sardijnse ham, zongedroogde tomaatjes, parmezaanse kaas, gemengde slamix, balsamicodressing.  
Deze pizza wordt gegeten op kamertemperatuur!

- **123** Pizza rustica, 14.75

Romige creme fraiche, mozzarella, Sardijnse guanciale (speck) en rode ui

- **124** Capra e spinaci, 15.00

Tomatensaus, mozzarella, cranberry-geitenkaas en verse spinazie

- **125** Quattro Stagioni, 15.25

Tomatensaus, mozzarella, 1 deel ham, eigeel en ui, 1 deel olijven, kappertjes en knoflook, 1 deel salami met ui en 1 deel vegetaria met knoflook

Extra groente 0.50

Extra vlees/vis 1.00



## Vlees gerechten,

geserveerd met groente uit de oven EN mediterrane aardappeltjes  
OF een pastagerecht (aangepaste portie) naar keuze uit 301-308  
(301-304 = plus 0.75)

- **501** Polpette di Genoveffa, 17.75

Gehaktballetjes van het livar varken in tomatensaus, gebakken volgens de traditionele polpette wijze.

*Gigi's tip: Malloreddus of aardappeltjes*

- **502** Ossobucco stoof, 23.00

Heerlijke ossobucco van kalfspoulet, geserveerd met een huisgemaakte gremolata (kruidenmix) op basis van citroen, knoflook en verse peterselie  
**(10 minuten extra bereidingstijd)**

*Gigi's tip: Spaghetti aglio olio of aardappeltjes*

- **503** Polpettone, 17.75

Toscaans gehaktbrood omwikkelt met guanciaale spek en gegaard in een heerlijke verse tomatensaus.

**(10 minuten extra bereidingstijd)**

*Gigi's tip: Spaghetti aglio olio of aardappeltjes*

- **504** Stufato livarano, 23.00

Geweldig lekkere stoofpot van het livarvarken op basis van vijgenchutney, sinaasappel, zongedroogde tomaatjes en rode pesto

**(10 minuten extra bereidingstijd)**

*Gigi's tip: Malloreddus of aardappeltjes*

- **505** Pollo al pesto rosso, 17.75

Kipfilet met rauwe Sardijnse ham, gebakken in de oven met rode pesto, gepofte tomaatjes, lente uitjes en verse salie

*Gigi's tip: Pasta a la Gigi of aardappeltjes*

- **506** Scalopina a la Vasco, 18.50

Varkensfilet van livar met champignons, gegaard in een tomaten-roomsaus

*Gigi's tip: Malloreddus of aardappeltjes*

## Vis gerechten,

geserveerd met groente uit de oven EN mediterrane aardappeltjes  
OF een pastagerecht (aangepaste portie) naar keuze uit 301-308  
(301-304 = plus 0.75)

- **601** Victoria a la mediterranea, 20.50

Victoriabaars gegaard in de oven, op basis van een tomatensalsa, ui, verse basilicum en citroenrasp

**(10 minuten extra bereidingstijd)**

*Gigi's tip: Spaghetti Aglio olio of aardappeltjes*

## Dolci

- **901** Huisgemaakte tiramisu, 6.75

Onze tiramisu wordt gemaakt volgens familierecept. Wij gebruiken gepasteuriseerde eieren in dit gerecht

- **902** Paradiso Chocolata, 7.75

Hemels bordje chocoladebeleving met 2 huisgemaakte panna cotta's, lava cakeje, muffin en pure chocolade,

- **903** Limoncello tartelette, 7.75

Taartje gevuld met limoncello creme en afgemaakt met een limoen meringue, geserveerd met een glaasje limoncello

- **904** Amaretto Brownie, 7.75

Chocolade en amaretto roomijs met stukjes brownie en walnoten, geserveerd met een espresso of een amaretto shotje

- **905** Gelatino, 4.75

Kinder ijs, 2 vanillebolletjes, gekleurd strooisel en spekjes

- **906** Kaasplankje, 9.25

Pecorino Sardo, parmigiano, provolone, crema bel paese, vijgenjam, druifjes, walnootjes en pane carasau

- **908** Cannoli, 1.25

Typisch Siciliaans cannoli koekje met heerlijk frisse, zoete citroen crème

***Proef ook eens onze heerlijke frozen cappuccino of onze espressino freddo con mousse bianco***

