

Koude voorgerechten - Entrées froides

Carpaccio di bue con rucola e parmigiano
Rundercarpaccio met rucola en parmezaanse kaas
Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan € 16,00

Insalata Cantina
Scampis, gerookte zalm en asperges / *Scampis, saumon fumé et asperges* € 18,50

Tartara di tonno / Tartaar van tonijn / *Tartare de thon* € 18,50

Bresaola della Valtellina con pecorino
Bresaola Valtellina met pecorino kaas / *Bresaola Valtellina et pecorino* € 17,50

Pomodoro e mozzarella di bufala
Buffelmozzarella met tomaten / *Mozzarella de bufflonne et tomates* € 16,50

Prosciutto di Parma con burratina
Parmaham met burratina / *Jambon de Parme et burratina* € 19,50

Vitello Tonnato
Kalfslapje, crème van tonijn, ansjovis, mayonnaise en kappertjes
Braisé de veau, sauce au thon, anchois, mayonnaise et câpres € 18,00

Tagliere della Cantina: affettati verdura alla griglia e formaggi (min. 2 pers.)
Tagliere della Cantina: plateau van charcuterie met gegrilde groenten en kaas
Tagliere della Cantina: plateau de charcuterie, légumes grillés et fromage € 36,00

Triologia di carpaccio mare: spada – tonno – salmone
Trio van viscarpaccio: zwaardvis – tonijn – zalm
Trio de carpaccio de poissons: espadon – thon – saumon € 18,00

Sapori 'Cantina' (carpaccio di bue – vitello tonnato – prosciutto di Parma)
'Sapori 'Cantina' (rundercarpaccio – vitello tonnato – Parmaham)
Sapori 'Cantina' (carpaccio de boeuf – vitello tonnato – jambon de Parme) € 17,50

Bruschette miste / Gemengde bruschette / *Mixte de bruschette* € 12,50

Warme voorgerechten - Entrées chaudes

Mazzancolle 'Cantina': crema di tartufo con asparagi verdi
Scampis 'Cantina' met een crème van truffel en groene asperges
Scampis 'Cantina' à la sauce de truffes et asperges vertes € 18,50

Saltato di cozze, vongole e mazzancolle
Gebakken schelpjes, mosselen en garnalen
Sauté de palourdes, moules et scampis € 19,00

Spiedino di scampi con insalata e salsa tartara
Brochette van scampi met salade en tartaarsaus
Brochette de scampi, salade et sauce tartare € 18,50

Mazzancolle all'aglio, pomodorini e prezzemolo
Scampi met look, tomaat en peterselie / *Scampis à l'ail, tomates et persil* € 18,00

Scamorza affumicata con melanzane gratinate al forno
Scamorza met gegratineerde aubergines uit de oven
Scamorza aux aubergines gratinées au four € 13,50

Duo di calamari e mezzancolle fritti con salsa tartara
Duo van gefrituurde inktvis en scampi met tartaarsaus
Duo de calamars et scampis frits, sauce tartare € 19,50

Duo di crocchette (Parmigiande e scampi)
Duo van kroket (parmezaan en scampi)
Duo de croquettes (parmesan et scampi) € 16,00

Crostino di formaggio al miele con insalata agro dolce
Geroosterde kaas met honing en zoet-zure salade
Croustillant de fromage au miel et salade aigre-douce € 16,90



www.lacantinaitaliana.net

Voor meer informatie over onze openingstijden verwijzen we u naar onze website.

Pour plus d'informations concernant nos heures d'ouverture,
n'hésitez pas à consulter notre site internet.

We zetten de afhaalservice voort / *Nous continuons le service à emporter*

ZIE ALLERGENEN OP DE OMMEZIJDE / *VOIR LES ALLERGENES AU VERSO*

Huisgemaakte pasta - Pâtes maison

Lasagne / Huisgemaakte lasagna / *Lasagne maison* € 16,50

Tortelloni di ricotta, spinaci, pomodoro e basilico
Tortelloni van ricotta, spinazie, tomaat en basilicum
Tortelloni à la ricotta et aux épinards, tomates et basilic € 16,50

Spaghetti pomodoro gratinati con scamorza
Gegratineerde tomatenspaghetti met scamorza
Spaghetti aux tomates gratinées à la scamorza € 16,00

Maccheroncini alla carbonara / Macaroni carbonara / *Macaroni à la carbonara* € 17,00

Maccheroncini con salsiccia, peperoni e funghi
Macaroni met worstjes, paprika en champignons
Macaroni à la saucisse, poivrons et champignons € 18,50

Tagliatelle al salmone, crema di spinaci
Tagliatelle met zalm, crème van spinazie / *Tagliatelle au saumon, crème aux épinards* € 17,50

Tagliatelle ai funghi con prosciutto di Parma
Tagliatelle met champignons en Parmaham
Tagliatelle aux champignons et jambon de Parme € 16,90

Ravioli al tartufo, crema di tartufo
Ravioli van truffel met truffelroom / *Ravioli à la truffe, crème à la truffe* € 19,00

Ravioli all' astice in salsa di crostacei
Ravioli met kreeft in een saus van schaaldieren
Ravioli de homard, sauce de crustacés € 22,00

Rigatoni dello chef / Rigatoni met artisjok, olijven en pancetta
Rigatoni aux artichauts, olives et pancetta € 17,50

Rigatoni Bolognese al ragù di carne
Rigatoni Bolognese met een ragout van vlees / *Rigatoni Bolognese, ragoût de viande* € 16,00

Tagliolini al pomodoro e basilico
Tagliolini met tomaat en basilicum / *Tagliolini aux tomates et basilic* € 14,50

Penne mazzancolle, zucchini al curry
Penne met scampi, courgette met curry / *Penne aux scampis, courgettes au curry* € 19,00

Ravioli verdi camberoni, salsa curry / Groene ravioli met garnalen en currysaus
Raviolis verts aux crevettes et sauce au curry € 21,00

Linguine alle vongole / Linguini met schelpdieren / *Linguini aux palourdes* € 20,00

Paccheri con ragu di pesce spada, capperi e olive
Paccheri met zwaardvisragoût, kappertjes, olijven
Paccheri au ragoût d'espadon, câpres, olives € 20,00

Fettuccine 'Cantina': cozze, vongole, mazzancolle, asparagi
Fettuccine 'Cantina': mosselen, schelpdieren, scampi, asperges
Fettuccine 'Cantina': moules, palourdes, scampis, asperges € 22,00

Trio di pasta (tortelloni ricotta – ravioli al tartufo – tagliatelle ai funghi con parma)
Trio van pasta (tortellon van ricotta – ravioli met truffel – tagliatelle met champignons en Parmaham)
Trio de pâtes (tortelloni à la ricotta – ravioli à la truffe – tagliatelle aux champignons et jambon de Parme) € 18,00

Visgerechten - Poissons

Salmone roti con salsa di spumante, pure di patate e legumi
Gebraden zalm met aardappelpuree, spumantesaus en groenten
Saumon braisé à la purée de pommes de terre, sauce spumante et légumes € 24,50

Tonno alla mediterranea con rucola e patate
Tonijn op mediterrane wijze, rucola en aardappelen
Thon méditerranée, roquette et pommes de terre € 28,00

Pesce spada della casa (capperi, olive nere, pomodorini) con legumi
Gebraden zwaardvis op onze wijze (kappertjes, zwarte olijven, kerstomaatjes) met groenten
Espadon rôti à notre façon (câpres, olives noires, tomates cerises) et légumes € 26,50

Filetto di rombo con salsa basilico, puree e legumi di stagioni
Turbotfilet met basilicumsaus, puree en seizoensgroenten
Filet de turbot, sauce au basilic, purée et légumes de saison € 29,00

Grigiata di pesce con insalata
Gegrilde vissen met salade / *Grillade de poissons et salade composée* € 32,00

Vleesgerechten - Viandes

Tagliata di manzo, rucola e parmigiano
Runderlapje op een bedje van rucola en parmezaanse kaas
Emincé de boeuf sur un lit de roquette et parmesan € 28,00

Fileto d'agnello in crosta d'erbe, gratin dauphinois
Lamsfilet met een kruidenkorst, gratin dauphinois
Filet d'agneau en croûte d'herbes, gratin dauphinois € 28,00

Tartara all'italiana, con parmigiano, capperi, pinoli, insalata, pomodori secchi e patatine fritte
Italiaanse tartaar, parmezaan, kappertjes, pijnboompitten, gedroogde tomaten, salade en frietjes
Tartare de boeuf à l'italienne, copeaux de parmesan, câpres, pignons de pin, tomates séchées, salade et frites € 20,00

Involentino di vitello: ripieni di prosciutto e formaggio, salsa al porto, uvetta e pinoli, serviti con la pasta
Involentino di vitello: Kalfsrollade gevuld met hesp en kaas, portsaus, rozijnen en pijnboompitten, geserveerd met pasta
Involentino di vitello: Roulade de veau farcie au jambon cuit et fromage, sauce porto, raisins secs, pignons de pin et pâtes € 24,00

Scaloppina di vitello 'Cantina' melanzane e scamorza con pasta
Kalfskotelet 'Cantina' met aubergines, gerookte kaas en pasta
Escalope de veau 'Cantina' aux aubergines, fromage fumé et pâtes € 24,00

Scaloppina di vitello Milanese con pasta
Gepanneerde kalfskotelet 'Milanese' met pasta / *Escalope de veau pannée 'Milanèse' et pâtes* € 23,00

Osso buco alla Milanese con pasta
Osso buco op Milanese wijze met pasta / *Osso buco à la Milanaise aux pâtes* € 28,00

Filetto alla rossini
Filet pur met wijnsaus en ganzenlever / *Filet pur, sauce au vin et foie gras* € 32,00

Filetto di manzo salsa al funghi, patate e legumi
Runderfilet met een saus van paddenstoelen, geserveerd met aardappelen en groenten
Filet de boeuf, sauce aux cèpes, pommes de terre et légumes € 32,00

KOUDE VOORGERECHTEN - ENTREES FROIDES

Carpaccio di bue con rucola e parmigiano

Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Insalata Cantina

Vis en visproducten – poissons et produits à base de poisson
Schaaldieren en producten van schaaldieren – crustacés et produits à base de crustacés

Tartara di tonno

Vis en visproducten – poissons et produits à base de poisson
Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Soja en producten op basis van soja - soja et produits à base de soja

Bresaola della Valtellina con pecorino

Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Pomodoro e mozzarella di bufala

Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Prosciutto di Parma con burratina

Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Vitello Tonnato

Eieren en eiproducten – œufs et produits à base d’œufs
Vis en visproducten – poissons et produits à base de poisson

Tagliere della Cantina: affettati verdura alla griglia e formaggi (min. 2 pers.)

Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Triologia di carpaccio mare: spada – tonno – salmone

Vis en visproducten – poissons et produits à base de poisson

Sapori 'Cantina' (carpaccio di bue – vitello tonnato – prosciutto di Parma)

Eieren en eiproducten – œufs et produits à base d’œufs
Vis en visproducten – poissons et produits à base de poisson

Bruschette miste

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé

WARME VOORGERECHTEN - ENTREES CHAUDES

Mazzancolle 'Cantina': crema di tartufo con asparagi verdi

Schaaldieren en producten van schaaldieren – crustacés et produits à base de crustacés
Vis en visproducten – poissons et produits à base de poisson
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Saltato di cozze, vongole e mazzancolle

Schaaldieren en producten van schaaldieren – crustacés et produits à base de crustacés
Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé

Spiedino di scampi con insalata e salsa tartara

Schaaldieren en producten van schaaldieren – crustacés et produits à base de crustacés
Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Soja en producten op basis van soja - soja et produits à base de soja
Mosterd en mosterdproducten - moutarde et produits à base de moutarde

Mazzancolle all'aglio, pomodorini e prezzemolo

Schaaldieren en producten van schaaldieren – crustacés et produits à base de crustacés

Scamorza affumicata con melanzane gratinate al forno

Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait
Pinda's en pindaproducten – arachides et produits à base d’arachides

Duo di calamari e mezzancolle fritti con salsa tartara

Schaaldieren en producten van schaaldieren – crustacés et produits à base de crustacés
Pinda's en pindaproducten – arachides et produits à base d'arachides

Duo di crocchette (parmigiano e scampi)

Schaaldieren en producten van schaaldieren – crustacés et produits à base de crustacés
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Crostino di formaggio al miele con insalata agro dolce

Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait
Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé

HUISGEMAAKTE PASTA - PATES MAISON

Lasagna

Eieren en eiproducten - oeufs et produits à base d'œufs
Gluten, d.w.z. tarwe - gluten à savoir blé
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Tortelloni di ricotta, spinaci, pomodoro e basilico

Eieren en eiproducten – œufs et produits à base d’œufs
Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Spaghetti pomodoro gratinati con scamorza

Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Maccheroncini alla carbonara

Eieren en eiproducten – œufs et produits à base d’œufs
Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Maccheroncini con salsiccia, peperoni e funghi

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Tagliatelle al salmone, crema di spinaci

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Vis en visproducten – poissons et produits à base de poisson
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Tagliatelle al funghi con prosciutto di Parma

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Eieren en eiproducten – œufs et produits à base d’œufs

Ravioli al tartufo, crema di tartufo

Eieren en eiproducten – œufs et produits à base d’œufs
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait
Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Vis en visproducten – poissons et produits à base de poisson

Ravioli all' astice in salsa di crostacei

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Eieren en eiproducten – œufs et produits à base d’œufs
Schaaldieren en producten van schaaldieren – crustacés et produits à base de crustacés

Rigatoni dello chef

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Rigatoni Bolognese al ragù di carne

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Tagliolini al pomodoro e basilico

Eieren en eiproducten – œufs et produits à base d’œufs
Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé

Penne mazzancolle, zucchini al curry

Schaaldieren en producten van schaaldieren – crustacés et produits à base de crustacés
Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Ravioli camberoni salsa curry

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Linguini alle vongole

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Schaaldieren en producten van schaaldieren – crustacés et produits à base de crustacés

Paccheri con ragu di pesce spada, capperi e olive

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Vis en visproducten – poissons et produits à base de poisson

Fettuccine 'Cantina': cozze, vongole, mazzancolle, asparagi

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Eieren en eiproducten – œufs et produits à base d’œufs
Schaaldieren en producten van schaaldieren – crustacés et produits à base de crustacés

Trio di pasta (tortelloni ricotta – ravioli al tartufo – tagliatelle al funghi con parma)

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Eieren en eiproducten – œufs et produits à base d’œufs
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait
Vis en visproducten – poissons et produits à base de poisson

VISGERECHTEN - POISSONS

Salmone roti con salsa di spumante, pure di patate e legumi

Vis en visproducten – poissons et produits à base de poisson
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Tonno alla mediterranea con rucola e patate

Vis en visproducten – poissons et produits à base de poisson
Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé

Pesce spada della casa (capperi, olive nere, pomodorini) con legumi

Vis en visproducten – poissons et produits à base de poisson
Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé

Filetto di rombo, salsa al basilico, pure e legumi di stagione

Vis en visproducten – poissons et produits à base de poisson
Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait

Grigiata di pesce con insalata

Vis en visproducten – poissons et produits
Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé

VLEESGERECHTEN - VIANDES

Tagliata di manzo, rucola e parmigiano

Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait
Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé

Fileto d'agnello in crosta d'erbe, gratin dauphinois

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait
Mosterd en mosterdproducten – moutarde et produits à base de moutarde

Tartara all'italiana, con parmigiano, capperi, pinoli , insalata, pomodori secchi e patatine fritte

Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait
Pinda's en pindaproducten – arachides et produits à base d’arachides

Involtino di vitello: ripieni di prosciutto e formaggio, salsa al porto, uvetta e minoli, servitit con la pasta

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait
Eieren en eiproducten – œufs et produits à base d’œufs

Scaloppina di vitello ‘Cantina’ melanzane e scamorza con pasta

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Melk en producten op basis van melk – lait et produits à base de lait
Eieren en eiproducten – œufs et produits à base d’œufs

Scaloppina di vitello Milanese con pasta

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Eieren en eiproducten – œufs et produits à base d’œufs
Pinda's en pindaproducten – arachides et produits à base d’arachides

Osso buco alla Milanese con pasta

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé
Eieren en eiproducten – œufs et produits à base d’œufs

Filetto alla rossini

Gluten, d.w.z. tarwe – gluten à savoir blé

Filetto di manzo salsa al funghi, patate e legumi

–