

MENU

ANTIPASTI

- **Arancino** € 3,5
gefrituurde risotto met tomaat en mozzarella
- **Olive** € 6
gemarineerde olijven
- **Mandorle** € 5
gerookte amandelen
- **Burrata** € 15
rode biet / rucola-walnotenpesto
- **Tris di crostini** € 10
afwisselende trio van crostini
- **Alici e pecorino** € 9,5
gemarineerde ansjovis / pecorino
- **Tagliere misto di Liz** € 24
vleeswaren / kazen / buffelmozzarella / olijven

PIATTI

- **Piatto del giorno** dagprijs
gerecht van de dag
- **Melanzane di Liz** € 15
gefrituurde aubergine / tomaatjes / buffelmozzarella
- **Tortellone di zucca** € 18,5
ravioli gevuld pompoen / salieboter / cantuccini
- **Risotto ai funghi** € 18
herfst paddenstoelen / pecorino / parmezaan
- **Filetto di maiale** € 19,5
varkenshaas / polenta / pastinaak / peterselie
- **Pollo all'uva bianca** € 16,5
gestoofde kip / venkel / druiven / aardappel / pijnboompitten
- **Merluzzo al forno** € 22
kabeljauw / knolselderij crème / bospeen / dille
- **Bucatini alla puttanesca** € 18
mosselen / tomaat / ansjovis / kappertjes / olijven / peterselie

PIZZETTE

- **Pizza del giorno** dagprijs
pizza van de dag
- **Pizza Bufala** € 14
tomatensaus / buffelmozzarella / parmezaanse kaas / basilicum
- **Pizza Funghi** € 15
mozzarella / paddenstoelen / taleggio / porcini
- **Pizza Capricciosa** € 16
tomatensaus / mozzarella / prosciutto cotto / artisjok / olijven
- **Pizza Guanciale** € 16
mozzarella / guanciale / salie / fontina / witte ui
- **Pizza Prosciutto** € 16,5
tomatensaus / mozzarella / prosciutto / knoflook / rode peper / parmezaanse kaas

DOLCI

- **Dolce del giorno** dagprijs
dessert van de dag
- **Gelato del giorno** € 3
ijs van de dag
- **Affogato** € 6,25
espresso / vanille-ijs
- **Torta alle ciliege** € 10
amandelen / ricotta / kersen
- **Tiramisu di Liz** € 9,5
huisgemaakte tiramisu
- **Torta ai mirtillo** € 9,5
warme blauwe bessen taartje / moretta covalo room
- **Sgroppino** € 11,5
citroensorbet / prosecco / wodka

OSTERIA

liz

OSTERIA

lizz

Kennen jullie ons concept al?

We hebben gerechtjes om te delen, deze kunnen om en om op tafel komen, dus niet tegelijk. Het leukste is om een wandeling te maken door de kaart, startend met antipasti, daarna wat piatti en/of pizza, te eindigen met onze heerlijke dolci. We raden aan om met drie gerechtjes te beginnen, afhankelijk van met hoeveel jullie zijn en hoe groot de trek is. En dan: gewoon lekker door bestellen!

Divertiti ora!