

MENÙ



Jan Pieter Heijestraat 110
Amsterdam





Dinner





KITCHEN OPEN FROM 17:00 - 22:00U

ANTIPASTI

	Polpo allo Zafferano Octopus Saffron cream Piment Lime Fresh herbs	16
	Burrata Burrata Tomato salsa Basil oil Arugula	15
	Vitello Tonnato Thinly sliced veal Capers Tuna cream Arugula	14
	Carpaccio Thinly sliced beef Arugula Grana Balsamic Lemon	15
	Gamberi Roasted prawns Garlic Olive oil Red chilli Lime	16

PRIMI

	Ravioli ai Funghi Ravioli Mushroom cream Chanterelles Grana	24
	Ravioli Burro e Salvia Ravioli ricotta lemon sage emulsion Grana	22
	Amatriciana Rigatoni Guanciale Pecorino Pomodoro	22
	Carbonara Rigatoni Guanciale Pecorino Egg yolk	22
	Tagliolini alle Vongole Tagliolini Vongole Chili Parsley	24
	Tagliolini Aurora Tagliolini Cognac Tomato Cream Prosciutto	22


SECONDI *Delicious dishes to share*



	Branzino Sea bass filet Saffron Risotto Fennel Lime Herbs	39
	Bistecca Grilled entrecôte Mushroom cream Chanterelles	55

CONTORNI

	Insalata Mista Romaine Arugula Tomato Olive oil	7
	Patatine Fritte Fries Truffle mayonnaise	7
	Patate Arrosto Roasted potatoes Mayonnaise	7

DOLCI

	Tiramisù Mascarpone Lady fingers Coffee Cocoa	12
	Sgroppino Prosecco Vodka Lemon sorbet	11
	Caffè Italiano Coffee Cream Amaretto	11



SPUMANTE

Prosecco di Valdobbiadene <i>Glera</i> Francesco Drusian	9 /45
Sobr Sparkling Riesling <i>Alcoholfree</i> Wolf-Loossen	8 /40
Metodo Classico Blanc de Blancs Brut <i>Cortese</i> Villa Sparina	60

BIANCHI

Veneto Soave 'Gregoris' <i>Garganega</i> Antonio Fattori Vignaiolo	6 /34
Veneto Pinot Grigio Terre di Marca <i>Pinot Grigio</i> Corvezzo	8 /40
Marche Chardonnay 'San Leonardo' <i>Chardonnay</i> Carminucci	9 /45
Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore <i>Verdicchio</i> Giovanni Marotti Campi	10 /50
Custoza 2023 <i>Cortese, Garganega, Trebbiano</i> Cantina Gorgo	40
Passerina Neola 2021 <i>Passerina</i> iLauri	42
Offida Pecorino 'Belato' 2023 <i>Pecorino</i> Carminucci	45
Soave Classico 2023 <i>Garganega</i> Pieropan	49
Gavi di Gavi 2022 <i>Cortese</i> Dhaara	55
Pinot Bianco 2022 <i>Pinot Bianco</i> Alois Lageder	57
Roero Arneis Riserva 'Canorei' 2021 <i>Arneis</i> Tenuta Carretta	57
Verdeca Valle D'Itria <i>Fiano, Verdeca</i> Masseria Li Velli	68
Etna Bianco 2023 <i>Carricante</i> Pietradolce	75

ROSATI

Decanal Pinot Grigio Blush <i>Pinot Grigio</i> Casa Girelli	7 /35
Cerasuolo D'Abruzzo 'Iava' <i>Montepulciano</i> VignaMadre	8 /40

DOLCI

Moscato D'Asti 'Bricco Riella' <i>Moscato</i> Cascina Pian D'or	8
Recioto Della Valpolicella 2016 <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i> Viviani	13

ROSSO

Marche Rosso Piceno 'Viabore' <i>Sangiovese, Montepulciano</i> Carminucci	6 /34
Piemonte Barbera 'Montej' <i>Barbera</i> Villa Sparina	8 /40
Puglia Primitivo <i>Primitivo</i> Caiaffa	9 /45
Don Giovanni Super Tuscan 2020 <i>Cab. Franc, Cab. Sauv., Merlot, Syrah</i> G. Brancatelli	11 /55
Negroamaro 'Contrada Monte' 2023 <i>Negroamaro</i> Pirovano	35
Montepulciano D'Abruzzo 'Bajo' 2021 <i>Montepulciano</i> iLauri	39
Barbera D'Asti 'Gelsomora' 2023 <i>Barbera</i> Cossetti	45
Chianti Classico 'Nelvia' 2021 <i>Sangiovese</i> Castelli del Grevepesa	60
Valpolicella Ripasso Superiore 2020 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i> Mastia	64
Etna Rosso 2022 <i>Nerello Mascalese</i> Pietradolce	75
Amarone della Valpolicella 2019 <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i> Mastia	90
Barolo 'Asti' 2020 <i>Nebbiolo</i> Dhaara	100
Brunello di Montalcino 2016 <i>Sangiovese</i> Bartoli Giusti	105

CANTINA DEI VINI

Bianchi

Ansonica 'Per Te' 2020 €80
Ansonica | Giuseppe Brancatelli

Vernaccia di San Gimignano 'Fiore' 2022 €85
Vernaccia | Montenedoli

Rosso

Valle del Sogno 2013 €95
Cab. Sauvignon, Cabernet Franc | G. Brancatelli

Trattman Riserva 2018 €105
Pinot Noir | Cantina Girlan

Cepparello 2020 €150
Sangiovese | Isole e Olena

Tignanello 2021 €250
Sangiovese, Cab. Franc, Cab. Sauv, Merlot | Antinori



Bevande



BIRRA

Birra Moretti	4
Brand Weizen	6
Affligem Blond	6
Wisseltap	d.p
Birra Moretti 0.0	4

ACQUA

Acqua Panna 0.75 L	6.5
San Pellegrino 0.75 L	6.5

SUCCHI

Apple juice	4
Pear juice	4
Tomato juice	4.5

BIBITE FRIZZANTI

Coca Cola	3.75
Coca Cola zero	3.75
San Pellegrino Aranciata	4.5
San Pellegrino Limonata	4.5
San Pellegrino Aranciata Rossa	4.5
Ginger Beer 'London Essence'	4.5
Indian Tonic 'London Essence'	4.5
Pink Grapefruit soda 'London Essence'	4.5

CAFFÈ

Espresso	3
Double espresso	4
Espresso macchiato	3.5
Americano	4
Cappuccino	4.5
Latte	5
Flat white	5
Iced latte	5
Oat milk	+0.5

TÈ

Earl Grey	4.5
Fresh Mint Tea	5
Fresh Ginger Tea	5

DIGESTIVO

Amaretto DiMombaruzzo	8
Sambuca DiAnisè	8
Amaro D'Erbe	8
Rosolio DiRose	8
Grappa di Moscato Valdavi	8
Grappa Invecchiata Villa Prato	9
Grappa Bric del Gaian 2015	30
Italicus	7
Chivas Regal 12yrs	9
Martell VSOP	9
Vecchio Amaro del Capo	6
Campari	6
Limoncello	6
Tequila Tecán	8
St. Germain	8
Absolut Vodka	8
Havana Club 7yrs	8

COCKTAILS

Spritzers

Aperol Spritz	11
Limoncello Spritz	11
Italicus Spritz	11
Rosolio DiRose Spritz	12

G&T's

Levwater - Orange, Cinnamon	12
Malfy - Lime, Pink Pepper	12

Classics

Negroni - Campari, Lillet Rouge, Levwater	12
Negroni Sbagliato - Campari, Lillet Rouge, Prosecco	12
Picante - Tecán Tequila, Lime, Agave, Cilantro, Chili	12
Espresso Martini - Absolut Vodka, Kahlua, Espresso	13
Moscow Mule - Absolut Vodka, Ginger Beer, Lime	12
Dark 'n Stormy - Havana Club 7yrs, Gingerbeer, Lime	12
Bellini - Prosecco, Peach	12
Ameretto Sour - Amaretto, Lemon, Egg White	13
Yuzu Pornstar Martini - Vanilla Vodka, Passionfruit, Yuzu, Lime, Eggwhite	13
Paloma - Tecán Tequila, Grapefruit Soda, Lime, Agave	12
Margarita - Matatlán Mezcal, Triple Sec, Agave, Lime	12
Bloody Mary - Tomato Juice, Absolut Vodka, Tabasco, Worcestershire	12

0.0

Aperitivo - Tonic, Martini Vibrante, Mint, Grapefruit	10
Ceder's Crisp - Tonic Water, Grapefruit, Pink Pepper	10
Elderflower Spritz - Elderflower syrup, Sobr Sparkling, Soda Water, Mint	10

