

VITO

BAR &
CUCINA



Antipasti

Gemarineerde olijven (V)	5,00
Gerookte amandelen (V)	5,00
Sardines in olie	11,75
Coppa di Parma 80 gr	12,50
Grana Padano met truffelhoning (V)	10,00
Bruschetta met Romatomaat, oregano, - olijfolie, basilicum, 2 stuks (V)	7,00
Bruschetta met stracciatella, - ansjovis, citroen, 2 stuks	9,00

Antipasti plank 12,50 P.P.
vanaf 2 personen

Homemade focaccia uit de pizzaoven	
Knoflook, zeezout, nduja boter (V)	6,50
Basilicum pesto, pijnboompit, - Parmezaanse kaas, rucola (V)	8,50
Parmaham, Parmezaanse kaas, - truffeltapenade, rucola	10,50

Soep

Pomodorisoepe (V)	7,50
Rucola pesto	
Truffelsoep (V)	7,50
Gebakken paddenstoelen	
Soep van de chef	8,00

Voorgerechten

Manzo di Vito	15,50
<i>Gerookte olijfoliecrème, zoetzure rettich, gemarineerde bundelzwammen, kaantjes, truffelvinaigrette en Parmezaanse kaas</i>	
Watermeloen (V)	12,50
<i>Gegrild, pestoroomkaas, zoetzure komkommer, gerookte amandel, limoengel, vinaigrette van komkommer en sjalot</i>	
Carpaccio	14,00
<i>Truffelcrème, Grana Padano, pittenmix, zongedroogde tomaat, rucola</i>	
Gnocchi met geitenkaas (V)	12,50
<i>Gebakken, Parmezaanse kaas, truffelhoning, basilicum pangrattato en geitenkaasschuim</i>	
Gemarineerde zalm	14,50
<i>Zoetzure rettich, blue skin radijs, komkommer, rode uiencompote, crème van dragon en passievrucht vinaigrette</i>	
Tartaar van zeebaars	14,50
<i>Crème van lavas, artisjok, mascarpone met citroen, gepofte boekweit, zoetzure radijs en gerookte olijfolie</i>	
Burrata (V)	14,50
<i>Gerookt zeezout, salsa verde van basilicum, aceto uien, gepofte knoflookcrème, pangrattato en gefrituurde kappertjes</i>	
Optie versgesneden Coppa di Parma	+ 3,50
Gamba's	15,50
<i>Gebakken in knoflookboter, rozemarijn, kruiden</i>	

Gerechten met een (V) zijn vegetarisch
of vegetarisch te bestellen





Pasta

Tagliatelle Nero met zeebaars 25,50

Gestoomde zeebaars, ansjovis, gegrilde paprika, beurre blanc, zeekraal, zoetzure rode ui en peterselie

Truffelrisotto (V) 19,50

Gebakken bospaddenstoelen, bieslook en lente-ui

Optie diamanthaas +9,50

Mezza zita met truffelroomsaus 23,50

Geglanceerde varkenswang, salie, gebakken bospaddenstoelen en krokante prosciutto di Parma

Saffraanrisotto met scampi's 25,50

Gemarineerde scampi's, crispy chili olie, oesterzwam, basilicum, gepofte cherrytomaat en rucola

Kids

Wat zouden jullie graag willen eten? Vertel ons waar je zin in hebt, dan gaan onze koks iets lekkers voor je maken.



VITO
BAR & CUCINA

Hoofdgerechten

Tonijn 27,50

Gegrild, beurre blanc, citroenpuree, doperwten, blue skin radijs, zoetzure sjalot, lamsoor, gebrande prei, groene-kruidentolie en wortelcrème

Ossenhaas 35,50

Gegrild, rode portjus, krokante arancini, crème van doperwt en munt, romanesco en paarse wortel

Victoriabaars 27,50

Gebakken, beurre blanc, citroenpuree, doperwten, blue skin radijs, zoetzure sjalot, lamsoor, gebrande prei, groene-kruidentolie en wortelcrème

Saltimbocca alla romana 28,50

Kalfsoester, prosciutto di Parma, saliejus, krokante arancini, crème van doperwt en munt, romanesco en paarse wortel

Torta di patate (V) 20,50

Napolitaanse aardappeltaart gevuld met geitenkaas en scamorza kaas, artisjok, spinazieolie en truffelsaus

Buikspek 26,50

Langzaam gegaard, saus van truffel, krokante arancini, crème van doperwt en munt, romanesco en paarse wortel

Hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes

1 lb. pork + beef
3 stale pieces bread
Salt + pepper
2 tbsp. parsley
- 3 tbsp. Romano cheese
(any Italian grated cheese)

Sorpresa della Cucina

4-gangenmenu 51,50

Amuse, antipasti & focaccia, voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht

5-gangenmenu 58,50

Amuse, antipasti & focaccia, voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, nagerecht

F O L L O W U S @ V I T O . C U C I N A