VITO BAR & CUCINA



Antipasti

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

Huisgemaakte focaccia uit de pizzaoven

Knoflook, zeezout, 'nduja boter (V) 6,50

Basilicum pesto, pijnboompit, - Parmezaanse kaas en rucola (V) 8,50

Parmaham, Parmezaanse kaas, - truffeltapenade en rucola 10,50

Gemarineerde olijven (V) 5,00

Gerookte amandelen (V) 6,00

Sardines in olie 11,75

Coppa di Parma 80 gram 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 10,50

Soep

Truffelsoep (V) 7,50
Gebakken paddenstoelen

Pomodorisoep (V) 7,50
Rucola pesto

Soep van de chef 8,00

Voorgerechten

Tartaar van tonijn 15,00
Krokante polenta, gerookte olijfolie crème, gefermenteerde mosterdzaadjes, zeekraal en zoetzure radijs

Carne Cruda 15,50
Grof gesneden rundvlees, appelkappertjes, krokante ciabatta, truffelcrème, Parmigiano Reggiano 48 maanden gerijpt en pangrattato

Carpaccio 14,50
Truffelcrème, Grana Padano, pittenmix, zongedroogde tomaat en rucola

Spitskool (V) 12,50
Gegrild & gegaard, crunch van panko met paprikapoeder en limoen, lavas crème, spinazie olie en pistache karamel

Mortadella 14,00
Gegrild, venkelpesto, pistache crumble, spinazie olie en schuim van scamorzakaas

Burrata (V) 14,50
Extra virgin olijfolie, aceto balsamico, pompoentoffee, pompoenpakketjes, hokkaido pompoen en gerookte cherrytomaat
Optie versgesneden Coppa di Parma +3,50

Gamba's 15,50
Gebakken in knoflookboter, rozemarijn en kruiden

Polpo di Vito 17,50
Gegrilde octopus, schuim van 'nduja, crème van daslook, gegrilde paprika, amandel en olie van spinazie

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

VITO BAR & CUCINA

Sorpresa Della Cucina

Laat je verrassen door ons keukenteam

4-gangenmenu 52,50
Amuse, antipasti & focaccia, voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht

5-gangenmenu 59,50
Amuse, antipasti & focaccia, voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, nagerecht

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

Pasta

Conchiglioni rigati al pistacchio 23,50
Gerookte makreel, zwarte knoflook, ricotta crème, zongedroogde tomaat, pistache en krokante kappertjes

Pappardelle met wildzwijn 24,50
Stoof van wildzwijn, oesterzwam, saus van eekhoorntjesbrood, Parmezaanse kaas, hazelnoot en peterselie

Gnocchi met aardappelschuim 22,50
Rozemarijn, kruidenolie, gebrande pompoen, 'nduja en Parmezaanse kaas

Truffelrisotto (V) 20,50
Gebakken paddenstoelen, cherrytomaat en Parmezaanse kaas
Optie eendenborst *+9,50*

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



Hoofdgerechten

Eendenborst 28,50
Zachtgegaard, gelakt met jus van rode port, crème van knolselderij, beurre noisette, polenta, gebrande spruiten, paarse wortel en gerookte amandelen

Ossenhaas 35,50
Gegrild, saus van eekhoorntjesbrood, crème van knolselderij, beurre noisette, polenta, gebrande spruiten, paarse wortel en gerookte amandelen

Gebakken buikspek 26,50
Langzaam gegaard, roomsaus van rozemarijn, puree van knolselderij, beurre noisette, polenta, gebrande spruiten, paarse wortel en gerookte amandelen

Victoriabaars 27,50
Gestoomd, artisjok crème, gebrande spruiten, gemarineerde artisjok, pastinaak chips, fiori di zucca, beurre blanc en groene kruiden olie

Zalmfilet 27,50
Op de huid gebakken, artisjok crème, gebrande spruiten, gemarineerde artisjok, fiori di zucca, beurre blanc en pistache crumble

Fiori di zucca pastellati (V) 22,50
Ricotta crème, paarse bloemkool, tomaat-oregano saus en Parmezaanse kaas

Hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes

VITO
BAR & CUCINA

FOLLOW US @VITO.CUCINA