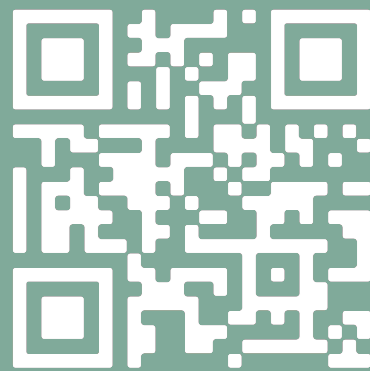


| Il dolce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      | Panini                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <p>Il dolce betekent letterlijk “het zoete” en mag in Italië niet ontbreken. Geniet van onze heerlijke tiramisu of een heerlijk stuk taart als nagerecht.</p> <p><i>Il dolce literally means “the sweet” and should not be missed in Italy. Enjoy our delicious tiramisu or a delicious piece of cake for dessert.</i></p> |      | <p>Onze vers afgebakken broodjes worden gemaakt van durum tarwemeel en zonnebloemolie en worden speciaal voor Mario’s gemaakt in San Giovanni Teatino in de regio Abruzzo.</p> <p><i>Our freshly baked sandwiches are made from durum wheat flour and sunflower oil, which are specially made for Mario’s in the town of San Giovanni Teatino in the Abruzzo region.</i></p> |      |
| <b>Tiramisù</b><br>Originele tiramisu met alcoholvrije koffielikeur en romige mascarpone.<br><i>The real Italian tiramisu with alcoholfree coffee liqueur and creamy mascarpone.</i>                                                                                                                                       | 5.5  | <b>Carpaccio</b><br>Groene pesto   dingesneden rundvlees   rucola   zontomaatjes   pijnboompitten   Parmezaanse kaas   truffel mayonaise.<br><i>Green pesto   thin sliced beef tenderloin   rocket salad   sundried tomatoes   pine nuts   Parmesan cheese   truffle mayonaise.</i>                                                                                          | 12.5 |
| <b>Cannoli mix</b><br>Mix van mini cannoli bestaande uit de 4 populairste smaken.<br><i>Mix of mini cannoli consisting of the 4 most popular flavors.</i>                                                                                                                                                                  | 6.5  | <b>Pastrami</b><br>Mosterd   honing   augurk   gesneden pastrami   tomaat   rucola   rode ui   truffel mayonaise.<br><i>Mustard   honey   pickles   sliced pastrami   tomato   rocket salad   red onion   truffle mayonaise.</i>                                                                                                                                             | 10.5 |
| <b>Cheeky chocolate</b><br>Smeuïge browniecake met pure chocolade stukken en romige chocolade ganache.<br><i>Creamy browniecake with dark chocolate pieces and creamy chocolate ganache.</i>                                                                                                                               | 4.8  | <b>Porchetta</b><br>Groene pesto   rode ui   dingesneden Toscaans varkensgebraad   Parmezaanse kaas.<br><i>Green pesto   red onion rings   thin sliced Tuscan pork roast   Parmesan cheese.</i>                                                                                                                                                                              | 10.5 |
| <b>Catchy cheesecake</b><br>Boter kruimel bodem met roomkaas en bessengelei.<br><i>Butter crumble base with cream cheese and berry jelly.</i>                                                                                                                                                                              | 4.8  | <b>Mortadella</b><br>Mortadella pistache   buffel mozzarella   groene pesto   rucola.<br><i>Mortadella pistachio   buffalo mozzarella   green pesto   rocket salad.</i>                                                                                                                                                                                                      | 9    |
| <b>Heavenly honey</b><br>Cake gemaakt van lagen honing, room en walnoten.<br><i>Cake made of layers of honey, cream and walnuts.</i>                                                                                                                                                                                       | 4.8  | <b>Prosciutto</b><br>Groene pesto   rucola   prosciutto crudo   buffel mozzarella.<br><i>Green pesto   rocket salad   prosciutto crudo   buffalo mozzarella.</i>                                                                                                                                                                                                             | 11.5 |
| <b>Apple crumble</b><br>Krokante koekbodem met amandelspijs, appels, rozijnen, krenten, kaneel en afgetopt met kruimeldeeg.<br><i>Crispy biscuit base with almond paste, apples, raisins, currants, cinnamon and topped with shortcrust pastry.</i>                                                                        | 4.8  | <b>Tonno</b><br>Huisgemaakte tonijnsalade (rode appel   rode ui   zwarte olijven   kappertjes   rucola).<br><i>Homemade tuna salad (red apple   red onion   cappers   black olives   rocket salad).</i>                                                                                                                                                                      | 10.5 |
| <b>Rebellious red velvet</b><br>3 lagen luchtige cake en roomkaas gemaakt van bourbon vanille.<br><i>3 layers of spongy cake with cream cheese made of bourbon vanilla.</i>                                                                                                                                                | 4.8  | <b>Prosciutto cotto</b><br>Gekookte ham uit Italië met rucola, cherry tomaatjes en parmezaanse kaas.<br><i>Cooked italian ham with rocket salad, cherry tomatoes and parmesan cheese.</i>                                                                                                                                                                                    | 10   |
| <b>Crazy carrot cake</b><br>Worteltaart met roomkaas, geraspte wortel en pecannoten.<br><i>Carrot cake with cream cheese, grated carrot and pecan nuts.</i>                                                                                                                                                                | 4.8  | <b>Salmone</b><br>Mascarpone   gehakte bieslook   gerookte zalm   rucola   kappertjes   citroen olijfolie.<br><i>Mascarpone   chopped chives   smoked salmon   rocket salad   cappers   lemon olive oil.</i>                                                                                                                                                                 | 12.5 |
| <b>Zoetigheid   Sweets</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      | <b>Spianata Romana</b><br>Spianata Romana   tomaat   rucola   Parmezaanse kaas.<br><i>Spianata Romana   tomato   rocket salad   Parmesan cheese.</i>                                                                                                                                                                                                                         | 8.5  |
| <b>Cannolo per stuk   <i>per piece</i></b><br>Kies jouw favoriet uit de meer dan 16 smaken zoete cannoli.<br><i>Choose your favorite from over 16 flavors of sweet cannoli.</i>                                                                                                                                            | 2.5  | <b>Caprese</b> <br>Buffel mozzarella   tomaat   groene pesto   basilicum   extra vergine olijfolie.<br><i>Buffalo mozzarella   tomato   green pesto   basil   extra virgin olive oil.</i>                                                                                               | 11   |
| <b>Cannolo 6 stuks   6 <i>pieces</i></b><br>Kies jouw favoriet uit de meer dan 16 smaken zoete cannoli.<br><i>Choose your favorite from over 16 flavors of sweet cannoli.</i>                                                                                                                                              | 12.5 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |
| <b>Cannolo ricotta per stuk   <i>per piece</i></b><br>De originele cannoli met ricotta of ricotta pistache.<br><i>The original cannolo with ricotta or ricotta pistachio.</i>                                                                                                                                              | 3    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |
| <b>Aragostine per stuk   <i>per piece</i></b><br>Krokant bladerdeeg gevuld met een creme in 8 verschillende smaken.<br><i>Crispy puff pastry filled with a cream in 8 different flavors.</i>                                                                                                                               | 3    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |
| <b>Mandorle per stuk   <i>per piece</i></b><br>Glutenrvije amandelkoekjes in 9 verschillende smaken.<br><i>Glutenfree almond biscuits in 9 different flavors.</i>                                                                                                                                                          | 1.5  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |



# MENU



## WEBSITE

| Open:             |             |
|-------------------|-------------|
| Monday – Thursday | 10:00-20:00 |
| Friday            | 10:00-21:00 |
| Saturday          | 10:00-20:00 |
| Sunday            | 12:00-18:00 |

| Antipasti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Antipasti is een combinatie van het Latijnse woord “ante” wat voor betekent en het Italiaanse woord “pasto” dat maaltijd betekent. Dus letterlijk “voor de maaltijd”                                                                                                                                                                                                                                 |     |
| <i>Antipasti is a combination of the Latin word “ante” which means before and the Italian word “pasto” which means meal. So literally “before the meal”</i>                                                                                                                                                                                                                                          |     |
| <b>Pane</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 7.5 |
| Warm, versgebakken wit en bruin breekbrood met kruidenboter en bruschetta.<br><i>Warm freshly baked white and brown breakable bread with herb butter and bruschetta.</i>                                                                                                                                                                                                                             |     |
| <b>Bruschetta</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6.5 |
| 6 stukjes versgebakken ciabatta brood ingesmeerd met knoflook olie en tomaten.<br><i>6 slices of baked bread rubbed with garlic olive oil and tomatoes.</i>                                                                                                                                                                                                                                          |     |
| <b>Focaccia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 8.5 |
| 2 stuks versgebakken focaccia brood met tomaat of aardappel rozemarijn.<br><i>2 pieces of delicious freshly baked focaccia bread with tomato or potato rosemary.</i>                                                                                                                                                                                                                                 |     |
| <b>Arancini misti</b><br>Gevulde rijstballetjes met broodkruim in de smaken bolognaise, tomaat buffelmozzarella, naturel met saffraan Parmezaanse kaas en truffel paddenstoel geserveerd met tomatensaus.<br><i>Stuffed rice balls sprinkled with breadcrumbs in the flavors bolognaise, tomato buffalo mozzarella, natural with saffron parmesan and truffle mushroom served with tomato sauce.</i> |     |
| <b>4 stuks   4 pieces</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6   |
| <b>8 stuks   8 pieces</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10  |
| <b>12 stuks   12 pieces</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 14  |
| <b>Crocchette di polenta</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |
| Snack met polenta, rozemarijn, zeezout en Reggiano geserveerd met truffelmayonaise<br>Italian snack with polenta, rosemary, seasalt and Reggiano served with truffle mayo                                                                                                                                                                                                                            |     |
| <b>6 stuks   6 pieces</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 7.5 |
| <b>8 stuks   8 pieces</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 9.5 |
| <b>12 stuks   12 pieces</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 14  |
| <b>Antipasti misto voor 2 personen   for 2 persons</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |
| Warm versgebakken brood, olijven, peppadew, bruschetta, mix van diverse soorten Italiaanse vleeswaren en Italiaanse kaas, rucola en zongedroogde tomaten.<br><i>Warm freshly baked bread, mixed olives, peppadew, bruschetta, mix of different Italian cut meats and Italian cheeses, rocket salad and sundried tomatoes.</i><br><i>Elke extra persoon   each extra person + 15</i>                  |     |
| 35                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
| <b>Caprese</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |
| Buffelmozzarella, tomaten, basilicum, groene pesto en extra vergine olijfolie.<br><i>Buffalo mozzarella, tomatoes, basil, green pesto and extra virgin olive oil.</i>                                                                                                                                                                                                                                |     |
| 9.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |
| <b>Carpaccio di Bresaola</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |
| Carpaccio van Bresaola met rucola, Parmezaanse kaas en balsamico azijn.<br><i>Bresaola carpaccio with rocket salad, Parmesan cheese and balsamico vinegar.</i>                                                                                                                                                                                                                                       |     |
| 10.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |
| <b>Burrata</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |
| Versgebakken ciabatta stukjes met tomaten en Burrata kaas.<br><i>Freshly baked ciabatta slices with tomatoes and Burrata cheese.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |
| 10.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |
| <b>Olives</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |
| Mix olijven met knoflook en zachte kaas.<br><i>Mixed olives with garlic and soft cheese.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |
| <b>Patatine e misto di noci</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
| Portie chips en notenmelange.<br><i>Portion of crisps and mixed nuts.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |
| 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |
| <b>Minestrone</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |
| Soep gevuld met selderij, wortel, prei, paprika, erwten, tomatenpuree, olijfolie, rozemarijn en tijm.<br><i>Soup filled with green celery, carrot, leek, paprika, peas, tomato paste, olive oil, rosemary and thyme.</i>                                                                                                                                                                             |     |
| 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |
| <b>Vegetarisch   Vegetarian</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |
| <b>Veganistisch   Vegan</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |

| Lasagne al forno                                                                                                                                                                                                                    |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Al onze lasagnes worden in de oven gebakken waardoor de verse lasagnavellen samen garen met de saus. Dit zorgt voor een heerlijke smeuïge lasagne. Ruim 400 gram lasagne met pomodoro saus en mozzarella kaas.                      |      |
| <i>All our lasagnas are baked in the oven, resulting in fresh lasagna sheets cook together with the sauce. This creates a deliciously creamy lasagna. More than 400 grams of lasagna with pomodoro sauce and mozzarella cheese.</i> |      |
| <b>Lasagna bolognaise</b>                                                                                                                                                                                                           | 14.5 |
| Bolognaise sauce   100% Belgisch rundvlees   mozzarella kaas.<br><i>Bolognaise sauce   100% Belgian beef   mozzarella cheese.</i>                                                                                                   |      |
| <b>Lasagna vegetariana</b>                                                                                                                       | 14.5 |
| Vegetarische lasagna: gegrilde ui   wortel   aubergine   courgette   paprika.<br><i>Vegetarian lasagna: grilled onion   carrot   eggplant   zucchini   bell peppers.</i>                                                            |      |
| <b>Lasagna salmone</b>                                                                                                                                                                                                              | 15.5 |
| Zalm   spinazie   witte wijn saus   citroen   dille.<br><i>Salmon   spinach   white wine sauce   lemon   dill.</i>                                                                                                                  |      |
| <b>Pizza al taglio</b>                                                                                                                                                                                                              |      |
| Pizza al taglio betekent letterlijk gesneden pizza en is het favoriete “streetfood” van Rome op een pizzabodem gemaakt zonder conserveermiddelen en deeg dat 72 uur gerijst heeft.                                                  |      |
| <i>Pizza al taglio literally means cut pizza and is Rome's favorite streetfood on a pizzabase without preservatives and dough which rises for over 72 hours.</i>                                                                    |      |
| <b>Pizza Crudo</b>                                                                                                                                                                                                                  | 7    |
| Tomatensaus   mozzarella   rode ui   prosciutto crudo   rucola.<br><i>Pomodoro sauce   mozzarella   red onion   prosciutto crudo   rocket salad.</i>                                                                                |      |
| <b>Pizza Pollo</b>                                                                                                                                                                                                                  | 7.5  |
| Tomatensaus   mozzarella   kip stukjes   rode ui   groene pesto   rucola.<br><i>Pomodoro sauce   mozzarella   chicken strips   red onions   green pesto   rocket salad.</i>                                                         |      |
| <b>Pizza Diavola</b>                                                                                                                                                                                                                | 7    |
| Tomatensaus   mozzarella   pittige Salami Ventricina   pepperoncino olijfolie   rucola.<br><i>Pomodoro sauce   mozzarella   spicy Ventricina Salami   pepperoncino olive oil   rocket salad.</i>                                    |      |
| <b>Pizza Caprese</b>                                                                                                                           | 7.5  |
| Tomatensaus   mozzarella   tomaat   groene pesto   buffel mozzarella   rucola.<br><i>Pomodoro sauce   mozzarella   tomato   green pesto   buffle mozzarella   rocket salad.</i>                                                     |      |
| <b>Pizza Margarita</b>                                                                                                                         | 6.5  |
| Tomatensaus   mozzarella   rucola.<br><i>Pomodore sauce   mozzarella   rocket salad.</i>                                                                                                                                            |      |
| <b>Pizza Quattro Formaggi</b>                                                                                                                  | 7.5  |
| Tomatensaus   mozzarella   taleggio kaas   picante gorgonzola   parmezaanse kaas   rucola.<br><i>Pomodore sauce   mozzarella   taleggio   parmesan   gorgonzola picante   rocket salad.</i>                                         |      |
| <b>Pizza Stagionale</b>                                                                                                                                                                                                             | 7.5  |
| Pizza van het seizoen.<br><i>Seasonal pizza.</i>                                                                                                                                                                                    |      |
| <b>Heeft u vragen over allergieën? Vraag het onze medewerkers</b><br><b><i>Do you have questions on allergies? Ask one of our staff members</i></b>                                                                                 |      |
| Wij splitsen geen rekeningen.<br><i>It is not possible to split the bill</i>                                                                                                                                                        |      |

| Pasta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Een lekkere pasta maken start altijd met de selectie van de meest hoogwaardige grondstoffen. Al onze pasta's worden vervaardigd uit Italiaans “Kronos” durum tarwe welke behoort tot de absolute top qua tarwe en die ervoor zorgt dat de pasta tijdens het koken zijn vastheid niet verliest.                                                                                  |                                                                                                                                                             |
| <i>Making a delicious pasta always starts with the selection of the highest quality raw materials. All our pastas are made from Italian “Kronos” durum wheat, which is one of the absolute best in wheat and ensures that the pasta does not lose its firmness during cooking</i>                                                                                               |                                                                                                                                                             |
| <b>Pasta in 3 stappen   pasta in 3 steps</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                             |
| <b>Stap 1 Kies uw saus   Step 1 Choose your sauce</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                             |
| <b>Bolognaise</b><br>100% rundvlees   tomaat   paprika   courgette   wortel   ui.<br><i>100% beef   tomatoes   bell pepper   zucchini   carrots   onions.</i>                                                                                                                                                                                                                   | <b>Carbonara</b><br>Witte wijnsaus   Pancetta Copata   eidooier   volle room.<br><i>White sauce   Pancetta Copata   egg yolk   full cream.</i>              |
| <b>All ‘arrabiata</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Cacio e pepe</b><br>Witte kaassaus met Pecorino Romano kaas   Lampong peper.<br><i>White cheese sauce with Pecorino Romano cheese   Lampong peppers.</i> |
| <b>Funghi porcini</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Green pesto</b>                                                       |
| Romige saus   eekhoorntjesbrood   champignon   bieslook   sjalot   truffel.<br><i>Creamy sauce   porcini mushrooms   mushrooms   chives   shallot   truffle</i>                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                             |
| <b>Pomodoro</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                             |
| Tomatensaus.<br><i>Tomato sauce.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                             |
| <b>Stap 2 Kies uw pasta   Step 2 Choose your pasta</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                             |
| <b>Orecchiette</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                             |
| Deze pasta is ontstaan in Puglia in Zuid-Italië. Orecchiette is afgeleid van orecchie wat oortjes betekent. Deze pasta heeft dan ook een speelse twist en geschikt voor elk type saus.<br><i>This pasta originated in Puglia in Southern Italy. Orecchiete is derived from orecchie which means ears. This pasta has a playful twist and is suitable for any type of sauce.</i> |                                                                                                                                                             |
| <b>Spaghetti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                             |
| De meest favoriete onder alle pasta's en gemaakt van Semolina Kronos: de top in tarwesoorten in de wereld.<br><i>The most favorite among all pastas and made from Semolina Kronos: the top wheat varieties in the world.</i>                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                             |
| <b>Penne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                             |
| één van de meest populair pasta soorten en ideaal voor rijke sauzen zoals pesto, funghi porcini of all'arrabiata.<br><i>One of the most popular types of pasta ideal for rich sauces such as pesto, funghi porcini or all'arrabiata.</i>                                                                                                                                        |                                                                                                                                                             |
| <b>Rigatoni</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                             |
| De grotere broer van penne. Iets zachter ten opzichte van penne en ideaal voor het opnemen van sauzen.<br><i>The bigger brother of penne. Slightly softer compared to penne and is perfect for absorbing sauces.</i>                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                             |
| <b>Tagliatelle</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                             |
| Samen met spaghetti de populairste pasta soort. Een lange platte pasta en geschikt voor elk type saus<br><i>Together with spaghetti, the most popular pasta. A long flat pasta and suitable for any type of sauce</i>                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                             |
| <b>Stap 3 Kies uw extra's   Step 3 Choose your toppings</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                             |
| Parmesan cheese                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | + 1.5                                                                                                                                                       |
| Chicken strips                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | + 2.5                                                                                                                                                       |
| Cherry tomatoes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | + 1                                                                                                                                                         |
| Pine nuts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | + 1                                                                                                                                                         |