

dolci

! **Giro Dolci** 7,50 p.p. (vanaf 2 personen – 2 persons or more)
diverse nagerechten van onze dessertkaart
– a nice selection of desserts

Tiramisu 5,75

Millefoglie met perzik, vanille-ijs, frambozencoulis en krokante amandelen 6,75 – *Millefoglie with peach, vanille ice cream, raspberry coulis and crispy almond*

Citroen-meringuetaart 5,00 – *Lemon-meringue pie*

Frangipane-taartje, met appel-boerenjongens-compote, boerenjongens-roomijs, sinaasappelcrème en pecan-crumble 6,75
– *Frangipane pie with apple and rum raisins, rum raisin ice cream, orange cream and pecan crumble*

Cheesecake met citroenrelish en citroen crème 5,50

– *Cheesecake with lemon relish and lemon cream*

Grapefruit met amandelcrème, hangop en citroensorbet 6,75

– *Grapefruit with almond cream, curd and lemon sorbet*

Pistache-Nutellataart 5,25 – *Pistachio-Nutella pie*

nostre formaggi

! **Proeverij van alle kazen** (ca. 125 gr) 13,00
• *A platter with all our cheeses*

Robiola tre latti (50 gr), 6,50

gemaakt van gepasteuriseerde schapen-, geiten- en koemelk (Piemonte, Italië) – *made from pasteurized sheep's, goat's and cow's milk*

Sola di pecora (50 gr), 5,50

harde gerijpte schapenkaas van gepasteuriseerde melk (Piemonte, Italië)
– *hard and ripe sheep's cheese from pasteurized milk*

Ubriaco al prosecco (50 gr), 6,50

kaas van rauwe koemelk die 2 maanden in prosecco heeft gerijpt (Veneto, Italië) – *made from raw cow's milk and aged for 2 months in prosecco*

Taleggio D.O.P. (50 gr), 5,50

beroemde roodflora-kaas van rauwe koemelk (Lombardia, Italië)
– *famous red rind cheese made from raw cow's milk*

Oudwijker Lazuli (50 gr), 6,50

pittige blauwaderkaas, gemaakt volgens Italiaans recept en met Italiaanse culturen (Utrecht, Nederland) – *strong blue cheese, made according to traditional Italian recipe and with Italian cultures*

Alle kazen worden geserveerd met notenbrood en huisgemaakte jam
– *All served with nut bread and homemade jam*

coppa gelati

Coppa Autunno 8,50
vanille- en chocolade-ijs,
appel-boerenjongens-compote,
hazelnoot-kaneel-kletskep en
slagroom – *vanilla and chocolate
ice cream, apple-rum-raisin
compote, hazelnut-cinnamon
biscuit and whipped cream*

**Coppa
Cioccolato** 7,95
chocolade-, stracciatella-
en vanille-ijs met chocoladesaus,
witte-chocoladeschotsen, brownie
en slagroom – *chocolate-, vanilla-
and stracciatella- ice-cream with
chocolate sauce, white
chocolate chunks, brownie
and whipped cream*

Coppa Nocciola 7,50
hazelnoot-, pistache-
en chocolade-ijs met karamel,
notenlikeur, slagroom en wafel –
*hazelnut-, pistachio- and chocolate
ice-cream with caramel, nut
liqueur, whipped cream
and waffle*

Coppa Espresso 7,95
hazelnoot-, vanille- en
chocolade-ijs met karamel,
espresso, slagroom, koekjes
en wafel – *hazelnut-, vanilla-
and chocolate ice-cream with
caramel, espresso, whipped
cream and waffle*

Coppa Gusto 6,95
vanille-, stracciatella- en
pistache-ijs met kersen,
merengue, slagroom en wafel
– *vanilla-, stracciatella- and
pistachio ice-cream with
cherries, merengue, whipped
cream and waffle*

Scroppino 6,50
lekkere frisse dessert-
cocktail van citroensorbetijs
met wodka en prosecco –
*refreshing dessert cocktail
with lemon ice-cream,
vodka and prosecco*

Banana Split 7,50
verse banaan met stracciatella-,
pistache- en bananen-ijs met
slagroom, chocoladesaus en
suikernootjes – *fresh banana with
stracciatella, pistachio and banana
ice-cream with whipped cream,
chocolate sauce and
sugar candied nuts*

gusti di gelato

Smaak per bol – *Flavours, per scoop*

- vanille – *vanilla* 1,70
- pistache – *pistachio* 1,70
- stracciatella 1,50
- kokos – *coconut* 1,50
- amarene-cheesecake 1,50
- chocolade – *chocolate* 1,50
- banaan-fudge – *banana-fudge* 1,50
- hazelnoot-Nutella – *hazelnut-Nutella* 1,50
- boerenjongens – *rum raisins* 1,50
- citroen – *lemon* 1,50
- mango-passievrucht – *mango-passion fruit* 1,50
- smaak van de week – *flavour of the week* 1,50

Wist je dat je taart en ijs ook mee kunt nemen? Vraag het aan ons.