
MENU

ANTIPASTI

- **Arancino** € 3,5
gefrituurde risottobal met tomaat en mozzarella
- **Olive** € 6
gemarineerde olijven
- **Mandorle** € 5
gerookte amandelen
- **Frigitelli** € 5,5
gefrituurde zoete pepers / parmezaan / Maldon zout
- **Burrata** € 15
tomaat / aardbei / basilicum / gerijpte balsamico
- **Tris di crostini** € 10
afwisselende trio van crostini
- **Alici e pecorino** € 9,5
gemarineerde ansjovis / pecorino
- **Tagliere misto di Liz** € 24
vleeswaren / kazen / buffelmozzarella / olijven

PIATTI

- **Piatto del giorno** dagprijs
gerecht van de dag
- **Melanzane di Liz** € 15
gefrituurde aubergine / tomaatjes / buffelmozzarella
- **Tortellone quattro formaggi** € 18
ravioli gevuld met Taleggio & ricotta / parmezaanschuim / gorgonzola
- **Fettuccine nero** € 15,5
burrata / tuinbonen / pistachepesto
- **Tagliata di manzo** € 19
bavette / aubergine / frigitelle / parmezaan
- **Insalata di pollo** € 18
kippendijen / ansjovis / little gem / parmezaan / ei / kappertjes / focaccia
- **Tartare di tonno** € 18,5
brioche / tonijn / mierikswortel / komkommer
- **Risotto con gambero** € 19
rivierkreeft / doperwten / venkel

PIZZETTE

- **Pizza del giorno** dagprijs
pizza van de dag
- **Pizza Bufala** € 14
tomatensaus / buffelmozzarella / parmezaanse kaas / basilicum
- **Pizza Pere** € 16
mozzarella / crème fraîche / peer / gorgonzola / honing
- **Pizza Prosciutto** € 16,5
tomatensaus / mozzarella / prosciutto / knoflook / rode peper / parmezaanse kaas
- **Pizza Tiroler** € 16,5
mozzarella / geitenkaas / Tiroler speck / zongedroogde tomatenpesto / basilicum
- **Pizza 'Nduja** € 16,5
tomatensaus / mozzarella / salsiccia / 'nduja / rode ui

DOLCI

- **Dolce del giorno** dagprijs
dessert van de dag
- **Gelato del giorno** € 3
ijs van de dag
- **Affogato** € 6,25
espresso / vanille-ijs
- **Tiramisu di Liz** € 9,5
huisgemaakte tiramisu
- **Mandarino ubriaco** € 8,5
limoncello / mandarijnsorbet
- **Torta di Arancia** € 9,5
sinaasappel / campari / yoghurt-crème fraîche
- **Sgroppino** € 11,5
citroensorbet / spumante / wodka

OSTERIA

liz

OSTERIA

lizz

Kennen jullie ons concept al?

We hebben gerechtjes om te delen, deze kunnen om en om op tafel komen, dus niet tegelijk. Het leukste is om een wandeling te maken door de kaart, startend met antipasti, daarna wat piatti en/of pizza, te eindigen met onze heerlijke dolci. We raden aan om met drie gerechtjes te beginnen, afhankelijk van met hoeveel jullie zijn en hoe groot de trek is. En dan: gewoon lekker door bestellen!

Divertiti ora!