

ristorante



menu
herfst & winter

Hartelijk welkom bij Ristorante Da Claudio

Claudio's geboorte land Italië staat bekend als een bijzonder gastvrij land waar het tafelen tot een ware levenskunst is verheven.

Goed eten en drinken zijn er al eeuwenlang traditie.

In ons restaurant brengen wij die traditie sinds 1997 in praktijk.

In de zomer versterkt ons terras het gevoel in een ander land uit eten te zijn.

Het hele jaar door zijn wij geopend voor de lunch.

Wilt u thuis genieten van onze heerlijke gerechten,
raadpleeg dan de afhaalkaart.

Wij wensen u een fijne avond in ons restaurant
en hopen u hier nog vaak te mogen ontmoeten.

Buon appetito!

Claudio en Trudy Feboli
Team Ristorante Da Claudio

Cagliari



Giro D'Italia



Graag willen wij u verwennen en kennis laten maken met een 3 of 4 gangen menu met regionale gerechten. Het menu is alleen te bestellen per tafel

U kunt bij het regionale menu een bijpassend wijnarrangement bestellen.

3 gangen diner 34,50

4 gangen diner 42,50

3 gangen wijn 15,75

4 gangen wijn 19,75



Antipasti freddi

Koude voorgerechten

Pane completo 7,50

Focaccia met kruidenboter, tomatentapenade, nootjes,
knoflooksaus en zongedroogde tomaten

Carpaccio tradizionale 12,00

Rundercarpaccio, Parmezaanse kaas, pesto en pijnboompitten

Vitello tonnato 12,00

Licht gegaard kalfsvlees met tonijnsaus

Antipasti misti 14,50

Combinatie van verschillende voorgerechten

Timballo di salmone 13,00

Timbaal van zalm met ricotta, courgette, Noorse garnalen,
pijnboompitten en een kwartel ei

Porchetta 12,00

Gegrilde pork met gebakken paddenstoelen
en artisjokken



Insalate

Salades

Insalata Toscana 11,75

Salade met kip, geitenkaas, rode kool, noten en
een dressing van basilicum mayonaise

Insalata di arance con bufala 11,75

Salade met buffelmozzarella, tomaat, sinaasappel, Zuid Tiroler ham
en een balsamicodressing



Charcuterie

Salumeria Da Claudio vanaf 12,50

Plank met Italiaanse specialiteiten uit onze charcuterie.

Voor uitleg kunt u terecht bij onze bediening.



Antipasti caldi

Warme voorgerechten

Funghi guazzetto 9,75

Paddenstoelen met peterselie, knoflook, boter
in een vleesbouillon

Ravioli del plin 9,50

Ravioli gevuld met vleesragout, paddenstoelen, wortel
en courgette in een boter-saliesaus

Risotto alla Raf 9,50

Risotto met groene asperges, paddenstoelen
en parmezaanze kaas

Gamberi quattro mori 11,75

Middelgrote gepelde garnalen met verse mosselen in een saus van tomaat,
kruiden, knoflook en wijn



Zuppe

Soepen

Zuppa di pomodoro 6,00

Tomatensoep met belpaesekaas en een scheutje room

Zuppa alla mostarda 6,75

Romige mosterdsoep met zalm en pijnboompitten



Carni Vleesgerechten

Pollo alla cacciatora 19,50

Gesmoorde kippendijen volgens het recept van de jagersvrouw

Brasato di manzo 21,50

Runderstoof met wortel, bleekselderij, ui, tomaat en een puree van zoete aardappel

Filetto Raffaello 19,50

Varkenshaas opgerold in pancettaspek met honingmosterdsaus en walnoten

Filetto alla Claudio 25,00

Ossenhaas met gesmolten gorgonzola in een saus van rode wijn en crème de cassis (Ierse Black Angus)

Filetto dello chef 26,00

Getrancheerde ossenhaas (Ierse Black Angus), wordt aan tafel afgegarneerd met een mediteraanse dressing, balsamico en parmezaanse kaas

Filetto selvatico 25,00

Ossenhaas met paddenstoelen in een truffelroomsaus, geflambeerd met cognac (Ierse Black Angus)

Premium salentein rib-eye 28,00

Rib-eye entrecote van de grill met kruidenolie en knoflookboter

Tagliata ai lamponi 22,00

Stukjes ossenhaas met oesterzwammen, frambozen, walnoten, honing en balsamico

Extra bijlage pasta 3,75

Spaghetti aglio olio

Deze gerechten worden geserveerd met groenten en aardappelen. Salade op aanvraag.
Voor advies over wijn en gerechten kunt u terecht bij onze bediening.



Pesce Visgerechten

Duo di pesce 22,50

Combinatie van 2 soorten vis met gepelde garnalen
en groene asperges, afgeblust met witte wijn
(Het duo van vis varieert van soort, afhankelijk van verse aanvoer)

Gamberoni con risotto 23,50

Grote gepelde gamba's gebakken in olie
en knoflook met risotto van saffraan

Orata in crosta 23,00

Dorade filet met een korst van broodkruimels, courgette en aardappel.
Afgearneerd met gefrituurde paprika en een grote gamba

Sogliola alla mugnaia dagprijs

Gebakken zeetong

Extra bijlage pasta 3,75

Spaghetti aglio olio

Deze gerechten worden geserveerd met groenten en aardappelen.

Salade op aanvraag.

Voor advies over wijn en gerechten kunt u terecht bij onze bediening.

Allergenen

Heeft u een allergie, laat het ons weten,
dan kunnen wij in de keuken er rekening mee houden.



Paste

Pastagerechten

Spaghetti carbonara 12,00

Spaghetti in roomsaus met spek, ei en Parmezaanse kaas

Penne combinate 12,50

Penne met champignons, uien, walnoten, mozzarella, rauwe ham en room

Pappardelle boscaiola 12,00

Pappardelle met een bolognesesaus, champignons, uien, ham en doperwtten

Spaghetti allo scoglio 13,75

Spaghetti met verschillende schaal- en schelpdieren, cherrytomaatjes en knoflook

Pappardelle al ragú d'anatra 15,75

Een authentiek recept uit Toscane. Pasta met een ragout van eend met paddenstoelen en Parmezaanse kaas

Penne al pollo 13,50

Penne met kip, champignons, uien, tomaat en pesto

Tortellini alla Carne 13,00

Pasta gevuld met vlees, champignons en ham in een roomsaus

Ravioli alla Claudio 15,75

Pasta gevuld met ricotta, spinazie en fijn gesneden ossenhaas in een rode wijnsaus

Ravioli vegetariani 13,50

Ravioli gevuld met ricotta, spinazie en groenten. Varieert per verse aanvoer

Vincigrassi lasagna 14,50

Een authentiek recept vanuit Marken. Een rijkgevulde lasagna met verschillende vleessoorten en groenten



Menu Bambini

Kindermenu

Milanese 9,50

Gepaneerde schnitzel met frietjes, mayonaise
en gemengde salade

Filetto di pesce 9,50

Gebakken visfilet (afhankelijk van de verse aanvoer)
met frietjes, mayonaise
en gemengde salade

Pizze e paste bambini vanaf 6,50

Kleinere pizza of
pasta voor de kinderen
(geen pizza calzone, carpaccio,
Gioia, Dario en bresaola)



Pizze

Pizza's

Margherita 9,50

Met tomaat en kaas

Salami 11,00

Met tomaat, kaas en salami

Prosciutto 11,00

Met tomaat, kaas en ham

Funghi 11,00

Met tomaat, kaas en champignons

Carpaccio 15,50

Met tomaat, kaas, rundercarpaccio, rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en een pestodressing

Quattro mari 13,50

Met tomaat, kaas, zalm, garnalen, tonijn, ansjovis en knoflook

Tonno 12,00

Met tomaat, kaas, tonijn, uien en knoflook

Siciliana 12,00

Met tomaat, kaas, ansjovis, kappertjes, olijven, verse tomaat, sla en knoflook

Gioia 14,75

Met tomaat, kaas, kalfsvlees, rucola, pijnboompitten en een tonijnsaus

Dario 13,50

Met pork, rucola en pecorino kaas

Vegetariana 12,00

Met tomaat, kaas, uien, champignons, paprika en spinazie

Pesto 13,50

Met pesto, mozzarella, verse tomaat en pikante salami

Alle pizza's kunnen pikant gemaakt worden 0,50



Pizze

Pizza's

Quattro stagioni 12,00

Met tomaat, kaas, ham, salami, paprika en champignons

Romana 12,00

Met tomaat, kaas, ei, ham, champignons en spinazie

Bresaola 13,50

Met tomaat, kaas, bresaola (gerijpt rundvlees), walnoten,
zongedroogde tomaten, geitenkaas en rucola

Quattro formaggi 12,00

Met tomaat en vier verschillende soorten kazen

Capri 11,50

Met tomaat, kaas, ham en ananas

Mediterranea 13,00

Met tomaat, kaas, mozzarella, garnalen, spinazie en knoflook

Piazza 12,00

Met tomaat, kaas, mozzarella, oesterzwammen, verse tomaat en knoflook

Calzone 12,50

Dichtgevouwen pizza met gehaktsaus, kaas, ham en champignons

Salmone 13,00

Met tomaat, kaas, gerookte zalmsnippers, spinazie en knoflook

Parma 12,50

Pizza met tomaat, mozzarella, rauwe ham en rucola

Daniele 11,75

Met ei, spek, uien, kaas en room

Bolognese 12,50

Met gehaktsaus, kaas, paprika en champignon

Alle pizza's kunnen pikant gemaakt worden 0,50



Gelato bambino 5,00

Kinderijsje met slagroom in een leuk bekertje

Dama bianca 6,50

Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom

Gelato dell'amore 7,00

Yoghurt-bosvruchtenijs met warme frambozen en slagroom

Dessert Sorpresa 8,50

Combinatie van verschillende nagerechten en slagroom

Tiramisú 6,75

Vers uit eigen keuken, gemaakt met lange vingers, ei, koffie, marsala, mascarpone en slagroom

Panna cotta 6,50

(bosvruchten of caramel)

Pudding van gekookte room en melk met warme bosvruchten of caramelsaus en een bol ijs

Delizia al cioccolato 7,50

Variatie van chocolade

Sorbet al caffè 5,50

Sorbet van koffie

Sgroppino al caffè 7,50

Koffiesorbet met likeur

Formaggio misto 9,75

Diverse Italiaanse kazen



Warme dranken

- Caffé 2,25
- Cappuccino 2,50
- Espresso/ Ristretto 2,25
- Espresso macchiato 2,35
- Dubbele espresso 3,50
- Latte macchiato 3,00
- Fracappuccino 3,00
- Warme choco 2,75
- Warme choco met slagroom 3,50
- Thee 2,50
- Verse munt thee 3,50

Speciale koffie's 6,00

- Warme Amaretto met slagroom
- Caffé Milano met Amaretto
- D.O.M Caffé met D.O.M Benedictine Irisch Caffé
- Jameson Irisch whiskey
- Spanish Caffé met Tia Maria of Licor 43 French
- Caffé met Grand marnier
- Caffé Claudio met Galianolikeur
- Ijskoffie 3,50

Likeuren 4,00

- Sambuca / Sambuca Nera
- Safari / Baileys
- Passoa / Malibu
- Galliano / Aurum
- Amaretto / Limoncello
- Tia Maria / Cointreau
- Drambuie / Frangelico
- Licor 43

Digestive 4,00

- Averna
- Amaro Montenegro
- Amaro Ramazotti
- Mirto
- Jagermeister



Gedistilleerd

- Vodka 4,00
- jenever 4,00
- Apfelkorn 4,00
- Vieux 4,00
- Bacardi 4,00
- Bacardi lemon 4,00
- Pernod 4,00
- Dry gin 4,00
- Jameson 4,75
- Johnnie walker (red label) 5,00
- Jack daniels 5,00
- Auchentos (single malt 12 jaar) 7,00
- Famous grouse 4,75
- Dimple 6,50
- Vecchia romagna 4,75
- Vecchia romagna riserva 5,50
- Calvados busnel 4,75
- Southern Comfort 5,00
- Remy martin V.S 5,00
- Remy martin V.S.O.P 7,00
- Remy martin XO 13,50
- Camus V.S.O.P 6,50



Cocktails 6,00

- Aperol Sprizz
- Campari Sprizz
- Limoncello Fizz
- Ginger 43
- Hugo
- Sgroppino 7,50



Frisdranken 2,30 (0,2 ltr flesjes)

- Coca Cola (light/zero)
- Fanta / Cassis
- Bitter lemon / Tonic
- Appelsap / Lipton ice tea
- Chocomel / Fristi
- Volle melk
- Verse jus d'orange 3,75
- Ginger ale / Rivella 2,40



Bronwater Chaudfontaine

- Bronwater 2,20
- Bronwater (0,75 ltr) 5,00
- Bronwater bruisend 2,20
- Bronwater bruisend (0,75 ltr) 5,00



Bier (tap)

- Warsteiner (0,25 ltr) 2,75
- Warsteiner (0,4 ltr) 4,50
- Koning Ludwig Weissbier (0,3 ltr) 3,75
- Koning Ludwig Weissbier (0,5 ltr) 5,75
- Koning Ludwig Dunkel (0,3 ltr) 3,75
- Koning Ludwig Dunkel (0,5 ltr) 5,75
- Koning Ludwig is seizoensgebonden*



Bier (fles)

- Warsteiner malt (0,33 ltr) 3,20
- Warsteiner Radler 2.0 % 3,50
- Peroni nasto azzuro (0,33 ltr) 3,75
- Rosé bier (*seizoensgebonden*) 3,00
- Warsteiner 0% radler 3,50



Huiswijn

- Wit - Chardonnay - Sauvignon Blanc
- Rosé - Pinot grigio blush
- Rood - Merlot cabernet
- Glas wijn 3,80
- 0,5 ltr wijn 14,50
- 0,75 ltr wijn 21,50

Bruisende zoete huiswijn

- Lambrusco wit / Lambrusco rood
- Glas wijn 3,80
- 0,5 ltr wijn 14,50
- 0,75 ltr wijn 21,50
- Kir Royaal 5,50

Prosecco

- Prosecco DOC
- Glas prosecco 4,75
- Fles prosecco 0,375 ltr 13,50



Aperitieven

- Aperol 4,00
- Punt e mes 4,00
- Crodino (alcoholvrij) 3,00
- Rosso antico 4,00
- Campari 4,00
- Martini 4,00
- Bianco / Rosso
- Sherry 4,00
- Dry - Medium
- Grahams port 4,00
- wit / rood
- port 10 jaar 5,50