

ALBERTO'S



PASSIE

Wij hebben passie, plezier en enthousiasme. Dit uit zich o.a. in de heerlijke en creatieve gerechten die in de keuken worden ontwikkeld, maar ook in het bieden van een fantastische authentieke beleving aan de gasten in ons restaurant.



VERS

Onze gerechten bevatten ingrediënten die zorgvuldig zijn uitgekozen, met extra aandacht voor kwaliteit en versheid. Daarnaast is ruim 90% van onze ingrediënten biologisch. Eerlijkheid en transparantie zijn hierin van waarde. Wij laten trots zien waarvan en hoe wij onze gerechten bereiden.



FAMILIE & VRIENDEN

Wij hechten veel waarde aan familie en vrienden en doen er dan ook alles aan om u een gezellige en heerlijke avond te laten hebben. Het share dining principe in onze winebar is bijvoorbeeld gebaseerd op de familie & vrienden gedachte.



ONDERSCHEIDEND

'Not just another Italian.' We willen niet gemiddeld zijn. We willen ertoe doen en ons duidelijk onderscheiden van de andere horecagelegenheden in de omgeving, en hierdoor ook een trekpleister zijn voor de hele regio.

Speciale wensen?

Heeft u speciale [dieet] wensen of allergieën? Geef het door aan een van onze medewerkers dan houden wij daar graag rekening mee.

PANINI

Salmone gerookte zalm met kruidenmascarpone en rucola	8,50
Carpaccio dun gesneden ossenhaas, pesto, pijnboompitten, Reggiano di parma en rucola	9,50
Vitello Tonato zacht gegaard kalfsvlees met tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes	8,50
Caprese buffelmozzarella, verse pesto, pomodoro tomaat en basilicum	6,50
Alberto zachte geitenkaas, Pancetta, rucola, honing en rozemarijn	8,50
Di Parma gerijpte Parmaham met truffelmayonaise en buffelmozzarella	8,50
Bistecca entrecote met tomaten-kruidensalsa en rucola	12,50

WARME PANINI

Pollo Gegrilde kipfilet met paprika, uien, champignon en pittige en knoflooksaus	9,50
Pastrami Pastrami met rode ui, tomaat, basilicum en geschaafde peccorino	9,50

ZUPPA

Zuppa della casa licht pittige tomatensoep, gevuld met rundvlees en groenten	6,50
--	------

BRUSCHETTA

[geroosterd brood]

Bruschetta al Pomodoro 6,00

Getoast brood, knoflook, tomaat, ui, basilicum

Bruschetta vitello tonato 6,75

Getoast brood met kalfsfricandeau en tonijnmayonaise

Bruschetta di Parma 6,75

Getoast brood met Parmaham en truffelmayonaise

HAPPAZ ALBERTO

Dik plak Italiaans ambachtelijk brood, belegd met Italiaanse specialiteiten. 3 / 4 volstaan gemiddeld als lunch

Salmone affumicato 2,95

kruidencreme, gerookte zalm, rucola

Carpaccio 2,95

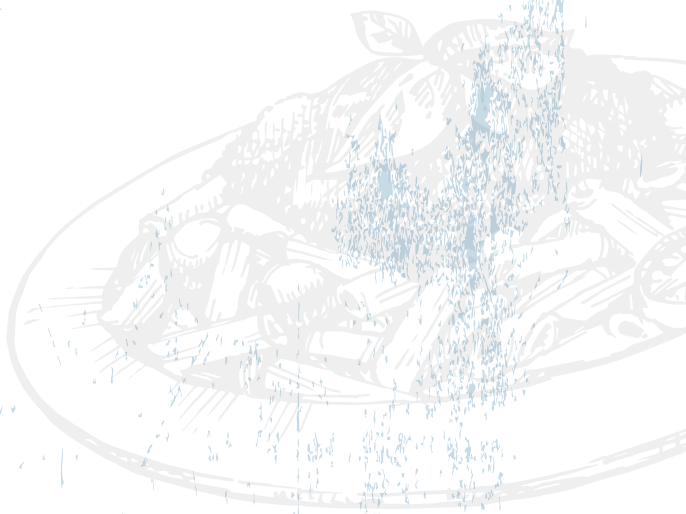
pesto, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat

Vitello 2,95

kalfsvlees, tonijnmayonaise, gefrituurde kappertjes

Caprese 2,95

buffel mozzarella, basilicum, tomaat, jonge olijfolie



We don't serve fastfood: we sell fresh food as fast as we possible can

INSALATA

frisse mix van diverse slasoorten

Al Salmone

13,50

gerookte zalm, zongedroogde tomaat, pesto dressing, gemarineerde olijven, gefrituurde uienringen, kappertjes en knoflookbrood

Cesar

13,50

gerookte kipfilet, romainharten, gepofte tomaatjes, Cesar dressing, Parmezaanse kaas en knoflookbrood

Alberto's

13,50

zachte geitenkaas, gemarineerde olijven, zongedroogde tomaat, pecannoten, honing dressing en knoflookbrood

Carpaccio

13,50

dungesneden ossenhaas, zongedroogde tomaat, pesto, Parmezaanse kaas, pompoenpitten en knoflookbrood

UOVO

Tartuffo

9,50

2 gepocheerde eieren met geschaafde truffel en truffelsaus op tramezinni

Fritta

10,50

omelet met pancettaspek, rode ui, rozemarijn aardappel, gepofte paprika in pestobrick

AL MUNDO

Italian burger

14,50

beef burger, Parmaham, salie, gerookte buffelmozzarella, tomaten relish, rozemarijn friet

Al Capone

14,50

beef burger, sla, tomaat, Parmazaanse kaas, pickels, tomatenjam en rozamarijn friet

Crocchette di vitello

8,50

biologische kalfsvleeskroketten van Ecofields met ciabatta

We don't serve fastfood: we sell fresh food as fast as we possible can

PIZZA'S

Traditioneel en ambachtelijk gemaakt
met de mooiste ingredienten

Magherita	8,50
Parmezaanse kaas en oregano	
Funghi	10,50
Parmezaanse kaas, champignons en oregano	
Pepperoni	10,50
Parmezaanse kaas, salami en oregano	
4 Stagioni	12,50
Parmezaanse kaas, paprika, pepperoni, Parmaham, champignons en oregano	
Pollo Picante	14,50
Parmezaanse kaas, kip, rode peper, knoflook en paprika	
Di Parma	15,50
parmaham grand cru, Parmezaanse kaas, buffelmozzarella, gedroogde tomaat en rucola	
Con Carpaccio	16,50
dungesneden ossenhaas, pesto, buffelmozzarella, pompoenpitten, zongedroogde tomaat en rucola	
Calabrese	15,50
pittige salami, buffelmozzarella, Parmezaanse kaas, rucola en paprika	

PASTA'S

Alberto's	17,50
Parmezaanse kaas, truffelsalsa, rucola, geschaafde truffel	
Al Salmone	14,50
gerookte zalm, ui, knoflook en pesto	
Anguilla	17,50
gerookte paling, ui, knoflook, prei, tomaat en witte wijn	
Bolognese	9,50
langzaam geëgaarde rundergehakt en tomatensaus	
Carbonara	11,50
pancettaspek, knoflook, eigeel, zwarte peper	
Lasagne	11,50
verschillende deeglagen met gehakt-tomatensaus, bechamelsaus en Parmezaanse kaas	
Lasagne Pesto	14,50
verschillende deeglagen met ui, knoflook, pijnboompitten, pesto en Parmezaanse kaas	
Al Forno	14,50
tomatensaus, rode peper, mozzarella, gemalen peper, knoflook, ui, olijfolie en Parmezaanse kaas.	
In de houtskooloven gebakken	
Cleo	12,50
spek, ui, spinazie, kruidenroomkaas en Parmezaanse kaas	
Canneloni	16,50
deegrol gevuld met gehakt, mortadella, knoflook, spinazie, Provelone picante en Parmezaanse kaas	

We don't serve fastfood: we sell fresh food as fast as we possible can

Geachte Gast, mocht u onderstaande gerechten willen combineren met koude of warme broodjes van de kaart, houdt u dan rekening met een iets langere bereidingstijd.

Onze gerechten worden met veel zorg en passie gemaakt

ANTIPASTO

Antipasti

op een plank, diverse specialiteiten, zelf kiezen

p.p. 9,50

JOSPER GRILL

Josper is een elegante combinatie van grill en oven in 1 apparaat, welke uitsluitend op alleen houtskool werkt.

PASSION FOR GRILLING

Dry aged

Vlees zoals vlees bedoeld is.

Voor de echte smaakbeleving moet vlees, net zoals dat vroeger gebruikelijk was, enkele weken rijpen. Deed de boer dit vroeger in de schuur, nu doen wij dat in een speciale koelvitrine.

Door het rijpen wordt de smaak van het vlees intenser en malser.

Dry aged meat, moet je met respect grillen en zoals het hoort op houtskool.

Dry aged meat, minimaal 4 weken gerijpt

Côte de Boeuf

59,50

gegrild en getrancheerd
[2 personen, minimaal 1 kg]

Lende biefstuk

24,50

gegrild met saus van gepofte knoflook, 250 gram

Kalfs T-bone

27,50

met italiaanse boter

Secreto iberico

19,50

gegrild Iberico varken met gebeukte aardappels en
Spanata Calabrese saus

UIT DE ZEE

Grote gepelde en gemarineerde gamba's

23,50

met eigen jus en limoengel

Gegrilde zwaardvis

21,50

antiboise en italiaanse salsa verde

Hele/halve kreeft

half 27,50

gegrild, bimi, aglio olio en limoenmayonaise

heel 49,50

King crab

29,50

gegrild met 2 dipsauzen [noot / kruidendip] 300 gram

**Bovenstaande gerechten worden geserveerd
met rozemarijn aardappel en gegrilde seizoen
groenten**

We don't serve fastfood: we sell fresh food as fast as we possible can