

ALBERTO'S

ITALIAN



NOT JUST ANOTHER ITALIAN



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.



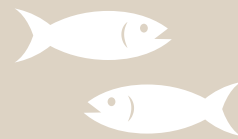
VERS

Onze gerechten bevatten ingrediënten die zorgvuldig zijn uitgekozen, met extra aandacht voor kwaliteit en versheid. Wij laten trots zien waarvan en hoe wij onze gerechten bereiden.



FAMILIE EN 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.




ONDSCHIEDEND

'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.

ANTIPASTO

ANTI PASTI ALBERTO'S

5 wisselende specialiteiten uit de Italiaanse keuken | vlees | vis | vega || 20

 *Augusti Torello Aliguer Cava Brut | Macabeo | Spanje || 6,5*

SALMONE AFFUMICATO

Aan tafel gerookte zalm | kwartelei | kruidensla | flinterdunne toast | citroen mayonaise | groene kruiden olie || 14

 *Pazzia | Verdeca | Italië || 6*

INSALATA DI GAMBERONI

Tartaar van gamba's | gefrituurde gamba | strandkrabbenmayonaise | groene kruiden olie | mini Romain sla | risotto papier | tuinkruiden || 14,5

 *Feudo Arancio | Vermentino | Sicilië || 6*

CARPACCIO

Dungesneden rundvlees | Parmezaanse kaas | pesto basilicum | gedroogde tomaat | croutons | rucola || 14

 *Paul Lehrner | Blaufränkisch | Oostenrijk || 6*

VITELLO TONNATO

Flinterdun gesneden kalfsbiefstuk | tonijnmayonaise | kapperjes | pizetti | bieslook | groene kruiden | crème van ricotta en Parmezaanse kaas || 15

 *Vincente Gandía Nebla | Verdejo Rosé | Spanje || 6*

CALDO

LASAGNE PESTO

Diverse deegbladen | pesto-roomsaus | pijnboompitten | Parmezaanse kaas || 12,5

 *Tolloy | Pinot Nero | Italië || 6*

MELANZANE

Gefrituurde aubergine | crème van tomaat | geschaafde Peccorino | buffelmozzarella | basilicum || 12

 *Maison Les Aubes | Chardonnay | Frankrijk || 6*

ZUPPA

ZUPPA DI PESCE

Vis van de dag | bisque van strandkrabben | schaal en schelpdieren | crostini | limoen mayonaise || 12,5



PIATTO PRINCIPALE

PESCE

FILETTO DI SALMONE CANDITO

Gekonfijte zalmfilet | jonge olijfolie | rozemarijn | gefrituurde tentakels | rozemarijn Beurre blanc | groene kruidenolie | fregola salade || 23



Pazzia | Verdeca | Italië || 6

CARNE

SALTIMBOCCA

Kalfsbiefstuk | Parmaham | salie | witte wijn jus | risotto met beukenzwam || 23



Il Palazzone "Rosso del Palazzone" | Sangiovese | Italië

BRASATO

Zachtgegaard kalfsvlees | knolcrème | jus | beukenzwam | truffel | chips || 25



Geografico Pavonero | Primitivo di Manduria | Italië || 6

TOURNEDOS ROSSINI

Gebakken tournedos | brioche toast | ganzenlever | truffel | beukenzwam | rode wijn jus || 35



Fasoli Gino 'La Corte del Pozzo | Bardolino | Italië || 6

CHATEAU BRIAND (2 P)

Gebakken tournedos (400gr) | beurre noisette | knolcrème | truffel | gegrilde groene asperge || 65



Fasoli Gino 'La Corte del Pozzo | Bardolino | Italië || 6

VEGETARIANO

RISI EN BISI

Risotto | tuinerwten | 64 graden dooier | Parmezaanse kaas | groenten chips | truffel || 20



Zuccardi Valles | Torrontés | Argentinië || 6

GRIGLIA

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.

PESCE

ORATA

Gegrilde hele dorade | gegrilde citroen | gepofte tomaten || 24

 Talamonti "Tribi" | Trebbiano | Italië || 6

CARNE

RIB-EYE

Rib-eye 300 gr | Gegrild | dry aged | gegrilde citroen | gepofte tomaat || 29

 Fuzion "Alta" | Malbec | Argentinië || 6

BAVETTE

Bavette 300 gr | gegrilde citroen | gepofte tomaat || 26

 Feudo Arancio | Cabernet Sauvignon | Italië || 6

CÔTE DU BOEUF

Côte du boeuf 1000 gr | gegrilde citroen | gepofte tomaat || 70

 Il Palazzone "Rosso del Palazzone" | Sangiovese | Italië

WIJ SERVEREN HIERBIJ : ROSEVAL AARDAPPELEN | BOTERSLA | KEUZE UIT BERNAISE SAUS OF BEURRE NOISSETTE

CONTORNO

PASTA AGLIO OLIO || 4

TRUFFEL FRIET

Friet | truffel | geschaafde Parmezaanse kaas || 6

ZOETE AARDAPPEL FRIET

Met truffelmayonaise || 5

GEGRILDE GROENE ASPERGES || 7

GEGRILDE BOSPEEN || 5

PASTA'S

PASTA'S WORDEN GESERVEERD MET EEN KAASKOEKJE EN RUCOLA

ALBERTO BEREIDING AAN TAFEL

Roomsaus | knoflook | ui | Parmezaanse kaas | ui | zwarte truffel || 24

AL SALMONE

Roomsaus | huisgerookte zalm | knoflook | pesto | ui | Parmezaanse kaas || 18

GAMBERI

Mascarponesaus | gepelde garnalen | cherrytomaat | rode peper | ui | knoflook | Parmezaanse kaas || 18

ANGUILA

Roomsaus | gerookte paling | ui | knoflook | prei | tomaat | witte wijn | Parmezaanse kaas | peterselie || 20

POLLO PESTO

Roomsaus | kipfilet | pesto-basilicum | knoflook | ui | cherrytomaat | Parmezaanse kaas || 15

BOLOGNESE

Zacht gegaard rundergehakt | tomatensaus | Parmezaanse kaas || 13

CANNELONI

Rundergehakt | spinazie | Provolone | mortadella | Parmezaanse kaas || 17

CLEO

Roomsaus | pancetta | spinazie | ui | kruidenroomkaas | Parmezaanse kaas || 17

LASAGNE BOLOGNESE

Laagjes pasta | gehakt-tomatensaus | bechamelsaus | Parmezaanse kaas || 14

AL FORNO

Tomatensaus | mozzarella | rode peper | knoflook | ui | Parmezaanse kaas | rucola || 17

RAVIOLI

Ravioli | champignon | Provelone | spinazie | gepocheerd ei | Beurre noisette | geschaafde zwarte truffel || 22

NOT JUST ANOTHER ITALIAN

ALBERTO'S

PIZZA'S

MARGHERITA

Tomatensaus | kaasmix | oregano || 10

FUNGI

Tomatensaus | kaasmix | champignons | oregano || 13

TONNO

Tomatensaus | kaasmix | tonijn | rode ui | kappertjes | zwarte peper || 12

POLLO PICANTE

Tomatensaus | kaasmix | kipfilet | paprika | rode peper | oregano || 15

SALAMI

Tomatensaus | kaasmix | salami | oregano || 12

4 FORMAGGI

Tomatensaus | 4 soorten kaas | oregano || 15

QUATTRO STAGIONI

Salami | champignons | paprika | Parmaham || 14

CLASSICO

SILVIO

Tomatensaus | Parmezaanse kaas | buffelmozzarella | cherrytomaat | basilicum || 13

PESCATORE

Tomatensaus | Parmezaanse kaas | buffelmozzarella | gepelde garnalen | huisgerookte zalm | tomatensalsa | rucola | oregano || 18

ALBERTO'S

Tomatensaus | Parmezaanse kaas | buffelmozzarella | truffeltapenade | pancetta | paddenstoelen | vers geschaafde truffel | rucola || 24

FUNGI DI BOSCO

Tomatensaus | Parmezaanse kaas | mozzarella | bundelzwam | champignons | rucola | oregano || 16

DI CULATELLO

Tomatensaus | Parmezaanse kaas | buffelmozzarella | culatello | rucola | cherrytomaat | oregano || 18

CALABRESE

Tomatensaus | Parmezaanse kaas | buffelmozzarella | gepofte paprika | spinata calabrese | rucola || 17

DA VINCI

Tomatensaus | Parmezaanse kaas | buffelmozzarella | cherrytomaat | geitenkaas | pancetta | pijnboompitten | oregano || 18

CARPACCIO

Tomatensaus | Parmezaanse kaas | buffelmozzarella | pesto-basilicum | pompoenpitten | cherrytomaat | rucola || 16



DOLCI

GELATO

Vanille bourbon roomijs | pure chocolade | Cantucini crunch | chocolade saus | slagroom || 8

 Rietvallei | Red Muscadel | Zuid-Afrika || 5,5

LIMONE

Limoen crème | witte chocolade | koek kruim | merengue || 9

 Piero Gatti | Moscato | Italië || 6

TIRAMISU

Taartje van mascarpone | langevingers | cacao | geheim ingrediënt van de chef || 9

 Geografico "Vin Santo Del Chianti" | Trebbiano/Malvasia | Italië || 6,5

PANNA COTTA

Vanille | diverse bereidingen van ananas | nage van passievrucht || 8

 Hetszolo Tokaji Late Harvest | Furmint | Hongarije || 6,5

FORMAGGIO

Diverse soorten kaas | panforte | vijgencompote || 13

 Bodegas Robles "Piedra Luenga" | Pedro Ximenez | Spanje || 5,5

AFFOGATO

Roomijs | vanille Bourbon roomijs | golden pops | espresso || 7

DOLCI SPECIALE

CAFFÈ / TÈ SPECIALE

Koffie of thee | canoli | nougat | gouden bonbon || 10
Cappuccino + 1

MEDITERRANEAN SCROPPINO

Citroensorbet ijs | Italicus | Moscato d'Asti | roze peper || 9

ESPRESSO MARTINI

Vodka | Kahlua | espresso || 9



MENU

STEL UW EIGEN 3 GANGEN MENU SAMEN || 39,-

ANTIPASTO

TARTARE DI BRANZINO

Tartaar van zeebaars | jonge olijfolie | citrus | crème van tomaat | geplicheerde tomaat | venkel | flinterdunne toast van focaccia || 14,5

CARPACCIO

Dungesneden rundvlees | Parmezaanse kaas | pesto basilicum | gedroogde tomaat | croutons | rucola || 14

CAVOLI RICCI

Koolrabi | komkommersalade | radicio | tuinkruidencrème | olijvencrumble || 13

PIATTO PRINCIPALE

BACCALÀ

In olie zachtgegarde kabeljauw | Beurre blanc || 24

ENTRECOTE

Gegrilde entrecote | mousseline | rode wijn jus | groenten van het seizoen || 25

TRUFFEL AL FORNO

Penne | uit de oven | roomsaus | Parmezaanse kaas | geschaafde truffel || 22



DOLCI

TIRAMISU

Taartje van mascarpone | langevingers | cacao | geheim ingrediënt van de chef || 9

FORMAGGIO

Diverse soorten kaas | panforte | vijgencompote || 15

CAFFÈ / TÈ SPECIALE

Koffie of thee | friandises

4 GANGEN VERRASSINGSMENU || 49,-

Laat je verrassen door onze chef!
Inclusief amuse | brood & boter

ALBERTO'S