

# Gran Sasso

— RISTORANTE & PIZZERIA —

## Whiskey

Johnny Walker Red label	7.75
J&B	7.75
Jameson	7.75
Jack Daniels	8.75
Vodka, Rum, Bacardi	7.50

## Cognac

Vecchia Romagna	7.50
Calvados	7.50

## Internazionaal likeuren

Grand Marnier	7.50
Drambuie	7.50
Baileys	7.50
Don Benedictine	7.50
Licor 43	7.50
Tia Maria	7.50

## Amari

Cynar	6.50
Amaro Montenegro	6.50
Ramazotti	6.50

## Gin

Gordon's gin & tonic	10.50
Gin Emporia & tonic	11.50
Malfy gin & tonic	12.50
Gin 0,0% & tonic	10.50

# Gran Sasso

— RISTORANTE & PIZZERIA —

## Menu dello chef

Laat u zich graag verrassen?

Dan past ons speciaal samengestelde verrassingsmenu helemaal bij u.

Onze chef kok stelt een mooi menu samen van dagverse producten.

## U kunt kiezen uit

3 gangen voor €47,50 min. 2 personen

4 gangen voor €52,50 min. 2 personen

Per allergie o intoleranze comunicatelo al pesonale.

Heeft u een allergie, meld het ons alstublieft.

## Antipasti | Voorgerechten

<b>Porzione di pane con tapenade</b>	7.50
<i>Tapenade van olijven en olijfolie met brood</i>	
<b>Antipasto Misto Gran Sasso</b>	20.50
<i>Combinatie van klassieke Italiaanse voorgerechten</i>	
<b>Parmigiana di melanzane [v]</b>	19.50
<i>Gegratineerd aubergine uit de oven met mozzarella</i>	
<b>Carpaccio Gran Sasso</b>	15.50
<i>Carpaccio van ossenhaas met pittige saus een parmezaanse kaas</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	15.50
<i>Dun gesneden kalfsmuis met tonijnsaus</i>	
<b>Bruschetta al pomodoro [v]</b>	8.00
<i>Bruschetta met tomaten een oregano 4 Stuks</i>	
<b>Caponata alla Madonnina con Buffalo e condimento al basilico [v]</b>	16.50
<i>Verschillende groenten in zoetzuur met buffelmozzarella en een dressing van basilicum</i>	

[v] Vegetarisch gerecht

## Paste | Pasta

<b>Ravioli ripieni di melanzane salsa pomodoro e bufala [v]</b> <i>Gevulde verse pasta met aubergine en een saus van pomodori en buffel mozzarella</i>	19.50
<b>Linguine con pesto di pistacchio e gamberi</b> <i>Verse linguine pasta met een Siciliaanse pistache pesto en gambastaarten</i>	20.50
<b>Lasagne bolognese</b> <i>Lasagne bolognese</i>	17.50
<b>Cannelloni al forno ripieni, ricotta e spinaci [v]</b> <i>In oven gegratineerde pasta met ricotta en spinazie</i>	17.50
<b>Pennette con funghi porcini misti [v]</b> <i>Verse penne pasta met gemengde paddenstoelen en porcini</i>	18.50
<b>Tagliatelle al tartufo nero in forma di Parmigiano [v]</b> <i>Verse tagliatelle pasta met zwarte truffel aan tafel bereid in een grote Parmezaan kaas</i>	23.50

## Secondi | Hoofdgerechten

<b>Gamberoni all' Amatore</b>	26.50
<i>Grote garnalen met olijfolie, peterselie, knoflook en julienne van citroenschillen</i>	
<b>Pesce del giorno dagprijs</b>	dagprijs
<i>Vis van de dag</i>	
<b>Filetto di manzo ai due pepi</b>	29.95
Runderhaasfilet met een saus van twee pepers	
<b>Ossobuco alla Milanese</b>	27.50
Kalfsschenkel in de oven gestoofd met kruiden en groenten	
<b>Costolette d'Agnello all'aceto balsamico e miele al tartufo</b>	29.50
Lamskroon met balsamicoazijn saus en een zwarte-truffelhoning	
<b>Tagliata di entrecôte con rucola e parmigiano olio e limone</b>	27.00
Gesneden entrecote met rucola en Parmezaanse kaas citroen dressing 200 gram	
<b>Carne del giorno</b>	dagprijs
<i>Vlees van de dag</i>	

## Contorni | Bijgerechten

<b>Insalata mista [v]</b>	8.50
<i>Gemengde salade</i>	
<b>Insalata Gran Sasso [v]</b>	14.50
<i>Gemengde salade met buffelmozzarella, zongedroogde tomaten en pijnboompitten</i>	
<b>Verdure grillate (v)</b>	12.50
<i>Gegrilde gemengde groenten</i>	
<b>Patate all forno con rosmarino [v]</b>	6.50
<i>Verse aardapelen uit oven met verse rosmarijn</i>	

## Pizza

<b>Margherita (v)</b> <i>Tomaat en mozzarella</i>	12.50
<b>Napoletana</b> <i>Tomaat, mozzarella en ansjovis</i>	12.50
<b>Funghi (v)</b> <i>Tomaat, mozzarella en paddenstoel</i>	14.50
<b>Salame</b> <i>Tomaat, mozzarella en salami</i>	14.50
<b>Prosciutto cotto</b> <i>Tomaat, mozzarella en beenham</i>	16.50
<b>Salmone</b> <i>Tomaat, mozzarella en zalm</i>	15.50
<b>Norma (v)</b> <i>Tomaat, aubergine en gebakken ricotta kaas</i>	14.50
<b>Capricciosa</b> <i>Tomaat, mozzarella, ham, champignons, erwten, eieren en zwarte olijven</i>	16.50
<b>Tonno e cipolla rossa</b> <i>Tomaat, mozzarella, tonijn en rode ui</i>	16.50
<b>Quattro formaggi [v]</b> <i>Vier kazen</i>	17.50

## Pizza

<b>Bresaola e carciofini</b>	18.50
Tomaat, mozzarella, artisjokken en bresaola ham	
<b>Parma rucola e parmigiano</b>	16.50
Tomaat, mozzarella, Parma ham, rucola en Parmezaan	
<b>Diavola con salame ventricina</b>	14.50
Tomaat mozzarella en pittige ventricina salami	
<b>Vegetariana [v]</b>	14.50
Tomaat, mozzarella en groenten	
<b>Bufala, pachino e rucola [v]</b>	14.50
Tomaat, buffelmozzarella, cherry tomaten en rucola	
<b>Salsiccia, broccoli, e parmigiano</b>	16.50
Tomaat, mozzarella salsiccia worst, broccoli en parmezaan	

## Pizze bianche | Pizza zonder tomaat

<b>Focaccetta al rosmarino [v]</b>	6.50
Focaccia met olijfolie en rozemarijn	
<b>Biancaneve e origano [v]</b>	10.00
Mozzarella en oregano	
<b>Mozzarella, ricotta e spinaci [v]</b>	14.50
Mozzarella, ricotta en spinazie	
<b>Mortadella e pistacchio</b>	16.50
Mozzarella, mortadella e pistacchio uit Sicilie	
<b>Tartufo nero [v]</b>	16.50
Mozzarella en zwarte truffel	

## Dolce | Nagerecht

<b>Tiramisù</b>	8.50
Tiramisu	
<b>Scroppino</b>	9.75
Specialiteit uit Veneto met citroensorbet, wodka en prosecco	
<b>Cannolo Siciliano</b>	8.50
Typisch Siciliaans dessert	
<b>Tartufo con babà al rum</b>	8.50
Chocolade-truffelijs met in rum gedrenkte cake	
<b>Panna cotta con salsa di frutti di bosco</b>	8.50
Pudding met coulis van bosvruchten	
<b>Selezioni di formaggi con miele al tartufo</b>	16.50
Selectie van Italiaanse kaassoorten geserveerd met truffelhoning	
<b>Dolce del giorno</b>	vanaf
Dessert van de dag	8.50

## Luxe koffie

<b>Caffè Saronno</b>   <i>Koffie, Amaretto en room</i>	9.50
<b>Caffè Romagna</b>   <i>Koffie, Italiaanse brandy en room</i>	9.50
<b>Caffè 43</b>   <i>Koffie, 43 Licor en room</i>	9.50
<b>Irish Coffee</b>   <i>Koffie, Ierse Whiskey en room</i>	9.50
<b>Spanish Coffee</b>   <i>Koffie, Tia Maria en room</i>	9.50

## Koffie en thee

<b>Espresso</b>	3.25	<b>Cappuccino</b>	3.50
<b>Doppio espresso</b>	4.75	<b>Thee</b>	3.50
<b>Koffie</b>	3.25	<b>Verse munt thee</b>	4.25
<b>Espresso macchiato</b>	3.25	<b>Verse gember thee</b>	4.25
<b>Latte macchiato</b>	4.25		

## Onze wijnen

Mousserende wijn	glas	fles
<b>Prosecco Millesimato</b>	7.50	34.50
<b>Ferrari Spumante, Maxium Brut, Cantine Ferrari, Trento</b>	9.75	50.50
<i>Sinds 1902 – wit en geel fruit en bloemen - mooie mouse - getoast – elegant en levendig</i>		
<b>Chardonnay</b>		
<b>Franciacorta Cuvée Brut, Bellavista, Lombardije</b>		82.50
<i>Karakter - verfijnd - citrus - concentratie - Italiaanse Champagne</i>		
<b>Chardonnay, Pinot Nero &amp; Pinot Bianco</b>		
Witte wijn	glas	fles
<b>Bianco, Grillo /Chardonnay, Sicilië</b>	4.90	24.50
<b>Pinot Grigio, L'Elfo, Cantine Sacchetto, Veneto</b>		
<i>Respect voor traditie - fris - opwekkend - peer en perzik – elegant</i>	5.95	29.50
<b>Pinot Grigio</b>		
<b>San Vincenzo, Roberto Anselmi, Veneto</b>	6.90	34.50
<i>Eigenwijs - Soave gebied - zuiver - levendig - bloemen - boers</i>		
<b>Garganega, Chardonnay &amp; Sauvignon Blanc di Soave</b>		
<b>Chardonnay, Da Maggio, IGT , Poderi dal Nespoli, Emilia Romagna</b>	6.25	32.50
<i>Da Maggio, 'vanaf mei' - Typische chardonnay - witte perzik - rijp fruit en romig</i>		
<b>Chardonnay</b>		



## Witte wijn

glas fles

### **Tenuta Regaleali, “Leone”, IGT, Tasca d’Almerita, Sicilië**

47.50

*Topper Sicilië - historisch - verfijnd - mild - toegankelijk - sappig*

**Cataratto, Sauvignon Tasca, Traminer & Pinot Bianco**

### **Pinot Grigio del Trentino Ritratti, Trento**

38.50

*Kruidig - evenwichtig - acacia honing - tropisch fruit - licht - zacht*

**Pinot Grigio**

### **Vermentino di Sardegna, 'Merì', DOC, Argiolas, Sardegna**

36.50

*Bijzonder wit - intens sappig wit fruit - munt - smaakvol - venkel - karakter*

**Vermentino**

### **Regaleali bianco, DOC, Tasca d’Almerita, Sicilië**

34.50

*Spannend en fris - peer flirt met sinaasappelbitter en anijs - elegant*

**Inzolia, Catarratto & Grecanico**

## Rosé wijn

glas fles

### **Rosato, Amarose**

4.90 24.50

Rode wijn	glas	fles
<b>Rosso, Nero d'Avola, Syrah, Sicilië</b>	4.90	24.50
<b>Sangiovese Merlot igt Nespolino, Nespoli, Emilia Romagna</b> <i>Zoete kersen en bloemen – zoethout - pruimen, fruitig en opwekkend</i>	5.95	29.50
<b>Sangiovese &amp; Merlot</b>		
<b>Montepulciano d'Abruzzo Pasofino, Abruzzo</b> <i>2012 - jong wijnhuis - geconcentreerd - zwart- en rood fruit - sappig - vol - intens</i>	6.25	30.50
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>		
<b>Soprasasso Rosso, Rosso delle Venezie, MGM wines, Veneto</b> <i>Rijke wijn - vol - toegankelijk - gestoofd - licht zoetje - Amarene kersen</i>	7.95	38.50
<b>Corvina Veronese/Corvinone/Rondinella</b>		
<b>Chianti Colli Senesi Poliziano, DOCG, Azienda Agricola Poliziano, Toscana</b> <i>Soepel en accent op rood fruit – sappig en zeer smaakvol</i>	6.25	29.50
<b>Sangiovese</b>		
<b>Valpolicella Ripasso, Tinazzi, Veneto</b> <i>Robuust - sappig - kruidig - geroosterde noten - gerijpt - fluwelig - traditioneel</i>		48.50
<b>Corvina, Corvinone &amp; Rondinella</b>		
<b>Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano, Toscana</b> <i>Vol - complex - krachtig - verfijnd - sappig - toegankelijk - buon Italiano</i>		60.50
<b>Prugnolo Gentile, Colorino, Canaiolo Nero &amp; Merlot</b>		

Rode wijn

glas fles

**Barolo d'Alba, Serralunga, Cantine Fontanafredda,  
Piemonte**

72.50

*Expressief - verfijnd - rozenblaadjes - finesse - puur -  
authentiek*

**Nebbiolo**

**Amarone della Valpolicella, Veneto**

87.50

*Geconcentreerd - biologisch - gedroogde druiven -  
Amarene kersen - vol - intens - krachtig*

**Corvina, Corvinone, Rondinella & Rossignola**

**Tenuta Dell' Ornellaia, Bolgheri, Toscane**

375.00

*Super tuscan - respect - terroir - elegant - structuur -  
intens - krachtig - exclusief - lagering*

**Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Petit  
Verdot**

# Gran Sasso

— RISTORANTE & PIZZERIA —

## Aperitif

	glas	fles
Prosecco Millesimato	7.50	34.50
Ferrari Spumante maximum brut	9.75	50.50
Aperol Spritz		9.50
Campari Spritz		9.50
Martini Rosso Spritz		9.50
Limoncello Spritz		9.50
Crodino ( no alcol )		5.50

## Dranken

### Frisdrank

Ice tea	3.50
Ice tea green	3.75
Tonic Royal Bliss	3.75
Verse Jus d'Orange	4.95
Tomatensap	4.75

### Water

San pellegrino Water 75ml	7.50
Alcaline Water Naturel. 75ml	6.00

### Bier

Jupiler 0.0%	4.20
Nastro Azzurro	4.75
Birra Messina cristalli di sale 33cl	6.75
Birra Ichnusa 33cl	6.75

### Diverse Italiaanse likeuren

Sambuca	7.50
Amaretto	7.50
Frangelico	7.50
Limoncello	7.50
Crema di limoncello	7.50
Crema di pistacchio	7.50

### Grappe

Grappa bianca	6.50
Grappa speciale	7.50
Grappa dell' Etna Sicilia	7.50
Port, Sherry, Vermouth, Marsala	6.50