

.....

LE PIZZE SAPORITE

.....

Smaakvolle, lichte pizza's met luchtige rand

La Margherita 8.5

Tomatensaus, Mozzarella en Basilicum

La Leggera 12.5

Tomatensaus, Cherry-tomaat uit Piennolo DOP, Stracciatella di Burrata, Ansjovis uit Cetara en Basilicum

La Salsiccia e Friarielli 13

Mozzarella, verse Italiaanse worst, Friarielli en Buffelmozzarella

La San Daniele 14.5

Tomatensaus, Mozzarella, San Daniele-ham, mascarpone crème, Parmezaanse kaas en rucola

Il Calzone Ripieno 14.5

Tomatensaus, Mozzarella, Prosciutto cotto-ham, champignon en Parmezaanse kaas

La Bronte 13.5

Mozzarella, Mortadella, Buffelmozzarella en originele Bronte Pistache

La Bufalina 14

Mozzarella, , Buffelmozzarella, Asperges, gele en rode Cherry tomaaten uit Piennolo

.....

I DESSERTS DELIZIOSI

.....

Il Tiramisu 6.5

Bekend dessert met lange vingers, mascarpone-crème en Marsala

La Panna cotta 6.5

Bekend romig dessert uit Piemonte, gemaakt met room en melk, met een topping van bosvruchtencoulis en amandelkrokant

Cannolo Siciliano 6.5

Cannolo, schapen ricotta-crème, chocoladedruppels en en gekonfijte sinaasappels

La Zeppola 6.5

Versgebakken soes met Italiaanse patisseriecrème en gesmolten chocolade

La Creme brulee 6.5

Patrizio en Giuseppe 's favoriete dessert met een italiaanse knipoog

Il Delicato 6.5

Heerlijk dessert van marscarpone-vanillecrème met rood fruit en mango

Il Taglierino di Formaggi 8

Gemengd Kaasplankje van de chef

Belcapo
THE ITALIAN WAY

.....

LUNCHKAART

.....

LE ZUPPE DELICATE

Soepje geserveerd met versgebakken brood en boter

Pomodoro 6
Tomatensoep volgens klassiek Italiaans recept, vers en huisgemaakt.

LE INSALATE RICCHE

Carpaccio di manzo 9
Rundercarpaccio met walnotenmayonaise, rucola, Parmezaan en geroosterde pijnboompitten

La Caprese di Belcapo 9.5
Zoete Cherry-Tomaten en Buffelmozzarella met Balsamico, huisgemaakte pesto en geroosterde pijnboompitten

Gamberi e Mirtilli 9
Mesclun salade met gamba's, walnoten, cherrytomaatjes, bosbessen en stracciatella kaas.

Cesare 9.5
Mesclun salade met gegrilde kip, Grana padano, croutons en Caesar-saus.

Prosciutto e Melone 8
Cantaloupe meloen met San Daniele ham, geserveerd met gemengde salade

Parmigiana di Melanzana 8
Siciliaans auberginegerecht met Mozzarella, Parmezaan en Tomatesaus

I PANZEROTTI RIPIENI

Typische deegspecialiteit uit Puglia, gevuld met de heerlijkste Italiaanse producten

Pugliese 4.5
Tomaat, mozzarella en basilicum

Romagnolo 5
Mortadella en ricotta kaas

Veggy 5
Groenten en zachte scamorza-kaas

Napoletano 5
Broccoli en ansjovis

Campagnolo 5.5
Ricotta en Friarielli

Siciliano 5.5
Ansjovis uit Cetara en Primosale kaas

LE PASTE CONDITE

Pasta van de Chef 12
Vraag aan de bediening welke pasta de Chef voor u in petto heeft

Lasagne Belcapo 12.5
Lasagne 'the Italian Way'

I PANUOZZI FARCITI

Traditioneel Napolitaanse luchtige broodjes uit de steenoven, rijkelijk belegd met kaas, groenten en / of charcuterie.

Mortadella 9
Mortadella, provola uit Agerola, pistache-pesto en balsamico.

Burger 10.5
Angus burger, krokante spek, rode uien en taleggio-kaas.

San Daniele 9
San Daniele ham, vijgen, stracciatella kaas en rucola

Tonno 9
Tonijntartaar, basilicumpesto, kappertjes uit Salina en Cherry-tomaaten

Vegetariano 8.5
Gegrilde groenten (paprika's, aubergines, courgettes), Taggiasche-olijven en buffelmozzarella

Porchetta 9.5
Porchetta, provola uit Agerola, truffelmayonaise.

Salmone 9
Gerookte zalm, rode ui, knapperige courgette en gemengde salade

Capocollo 9.5
Capocollo, truffelcrème, portobello champignons, buffelmozzarella.