

'La Maschera' was born the 17th February 2016.

*Our products; oil, wines, cheeses, meats and truffle
are imported from our regions, Umbria and
Tuscany, since we use the same suppliers of our
awarded italian restaurant 'Lillotatini'.*

*Pasta, bread and desserts are homemade every day
by our chef.*

ANTIPASTI - STARTERS - VOORGERECHTEN

~ Tagliere di Salumi e formaggi importati dall' Umbria con marmellata fatta in casa ~
-A selection of imported umbrian meats and cheeses with homemade pumpkin and cardamom jam
-Een plankje bestaande uit geïmporteerde umbrische vlees- en kaassoorten met huisgemaakte jam
€ 16- 1p / €24- 2pp

~ Tartare vegetariana (patate, fagiolini) con cereali soffiati, maionese di aneto e mascarpone ~
-Vegetarian tartare (potatoes, green beans) with puffed cereals, dill mayonnaise and mascarpone
-Vegetarisch tartaar (aardappel, groene bonen) met gepofte granen, dille mayonaise en mascarpone
€14

~ Polpo scottato con parmentier e pomodorini secchi ~
-Seared octopus with parmentier and dried cherry tomatoes
-Gebraden octopus met parmentier en gedroogde cherry tomaten
€15

~ 'Tonno del Chianti' con fagioli all' Uccelletto ~
-' The pork that looks like tuna', marinated pork shoulder served on top of hot beans
-'Het varken dat eruit ziet als tonijn', gemarineerde varkensschouder geserveerd op een bed van hete bonen.
€15

PASTE FATTE IN CASA - HOMEMADE PASTA - HUISGEMAAKTE PASTA

~ Tagliolini fatti in casa all'Amatriciana affumicata' (pomodoro, ricotta affumicata, guanciale)

-Homemade Tagliolini with 'smoked Amatriciana' (tomato sauce, smoked ricotta cheese, crispy italian bacon)

-Huisgemaakte Tagliolini met 'gerookte Amatriciana' (tomatensaus, gerookte ricotta kaas en krokante italiaanse spek)

€18

~ Ravioli fatti in casa ripieni di burrata con salsa di pomodoro~

-Homemade Ravioli stuffed with burrata cheese with tomatoes sauce

-Huisgemaakte Ravioli gevuld met burrata kaas en tomatensaus

€18

~ Tagliolini fatti in casa alla Norcina (salsicce, funghi, e panna)~

-Homemade tagliolini with sausage, mushrooms and cream

-Huisgemaakte tagliolini met worst, champignons en room

€16

SECONDI - MAINS - HOOFDGERECHTEN

~ Polpettine di agnello con tartufo estivo e cavolfiore viola marinato con contorno del giorno~

-Lamb meatballs with summer truffle and marinated purple cauliflowers with side of the day

-Lamsgehaktballetjes met zomertruffel en gemarineerde paarse bloemkool, geserveerd met het bijgerecht van de dag

€30

~ Peposo al Sangiovese con contorno del giorno~

-Stewed beef, cooked for 3 hours in red wine, herbs and big black peppers with side of the day

-Gestooft rundvlees, gekookt voor 3 uur in rode wijn, kruiden en grote zwart pepers, geserveerd met het bijgerecht van de dag

€25

~ Calamaro ripieno di piselli e patate con pancetta croccante~

-Seared squid stuffed with potatoes and peas, crispy bacon on top

-Gebakken inktvis gevuld met aardappelen en erwten, geserveerd met krokante spek

€23

DOLCI FATTI IN CASA - HOMEMADE DESSERTS - HUISGEMAAKTE NAGERECHTEN

~ Tiramisù

€8

~ Panna cotta al rosmarino con gel di albicocca~

-Rosemary panna cotta with apricot jelly

-Rozemarijn panna cotta met abrikozengelei

€9

~ 'Torta Pistocchi' ~

- 'Pistocchi' (chocolatier in Florence) Cake of dark chocolate (without eggs, butter and flour)

- 'Pistocchi' (chocolatier in Florence) taart van pure chocolade (zonder eieren, boter en bloem)

€12

~ Variazione di fragola con Spuma di Yogurt~

-Strawberry fantasy with homemade yogurt foam

-Aardbeien fantasie met huisgemaakte yoghurtschuim

€10

DESSERT WINES

Passito di Pantelleria 'Cantine Pellegrini' 2017 (0,5l)	€7 / €50
Sagrantino Passito Adanti 2009 (0,5l)	€9 / €60
Moscato d'Asti Sprintoso (0,75l)	€35
Moscato Rosa Vigneto Rosa/Zeni 2017(0,375)	€60
Muffo Grechetto Mottura 2015 (0,375l)	€80
Picolit Cottura 2005 (0,375l)	€ 90

GRAPPE

Pinot Grigio	€5
Moscato	€6
Nonnino	€7
Amarone	€9
Amari	€5

SPECIALI DEL GIORNO - SPECIALS OF THE DAY - SPECIALITEITEN
VAN DE DAG

~ Flan di patate e broccoli su fonduta di brie con cipolle marinate~
-Potato and broccoli flan on brie fondue with marinated onions
-Aardappel- en broccoli vlaai op een fondue van brie met gemarineerde uien
€15

~ Risotto con crema di scampi (30 minuti)~
-Risotto with puréed Shrimp (30 minutes)
-Risotto met gepureerde garnalen (30 minuten)
€20

~ Coniglio in porchetta con contorno del giorno ~
-Deboned stuffed Rabbit with side of the day
-Uitgebeend gevulde konijn geserveerd met het bijgerecht van de dag
€28