NERELLO

ANTIPASTI - *VOORGERECHTEN - STARTERS*

Parmigiana di melanzane € 20,50
Laagjes aubergine met tomaat, basilicum en mozzarella
Layers of eggplant with tomato, basil and mozzarella cheese

Battuta di black angus con cipollotto, tartufo, scaglie di Parmigiano, olio e limone € 21,50
Dun geslagen black angus met lente-uitjes, truffel, vlokken Parmezaanse kaas, olijfolie en citroen - *Thinly battered black angus beef with spring onions, truffle, Parmesan flakes, olive oil and lemon*

Guancia stufata al vino bianco con purea di zucca affumicata € 22,50
In witte wijn gestoofde kalfswang met puree van gerookte pompoen
Veal cheek stewed in white wine with smoked pumpkin purée

Burrata cremosa con funghi finferli saltati, crumble di parmigiano e lamelle di tartufo € 21,50
Romige burrata met gesauteerde cantharellen, Parmezaankruim en geschaafde truffel
Creamy burrata with sautéed chanterelles, Parmesan crumble, and shaved truffle

Tartar di tonno con crostini, mela verde e maionese alla soia € 22,50
Tonijntartaar met crostini, groene appel en sojamayonaise
Tuna tartare with crostini, green apple, and soy mayonnaise

Prosciutto di pesce spada con dressing al limone e pepe rosa € 21,50
Dungesneden, gemarineerde zwaardvis met een dressing van citroen en roze peper
Thinly sliced, marinated swordfish with a dressing of lemon and pink pepper

Involtini di verza ripieni di pane uvetta e pinoli con creme freîche € 19,50
Savooiekoolrolletjes gevuld met brood, rozijnen en pijnboompitten met crème fraîche
Savoy cabbage rolls filled with bread, raisins, and pine nuts, served with crème fraîche

Polpo grigliato e la sua maionese con patate fritte a cubetti e bimi saltati con aglio e peperoncino € 24,50
Gegrilde octopus met een afgeleide mayonaise gecombineerd met gesauteerde aardappelblokjes en bimi met knoflook en chilipeper - *Grilled octopus with its own mayonnaise, paired with sautéed diced potatoes and bimi with garlic and chili pepper*

NERELLO

PASTA

Casarecce con pesto di pistacchio e pecorino Romano € 21,50
Casarecce met een pesto van pistachenoten en Pecorino (schapen)kaas
Casarecce with pesto of pistachio's and Pecorino (sheep) cheese

Tagliatelle al parmigiano con burro, salvia e tartufo fresco € 29,50
Tagliatelle met boter, salie en verse truffel, geflambeerd in een Parmezaanse kaas
Tagliatelle flambé in a parmesan cheese with butter, sage and fresh truffle

Cannelloni ripieni al prosciutto San Daniele, ricotta e semi di finocchio, con besciamella e crema al pomodoro ciliegino € 22,50
Cannelloni gevuld met San Daniele ham, ricotta en venkelzaad met bechamelsaus en een crème van cherrytomaatjes - *Cannelloni filled with San Daniele ham, ricotta and fennel seeds with béchamel sauce and a cream of cherry tomatoes*

Sedani al ragù stufato di manzo e cipolle, mantecati al grana padano e basilico fresco € 25,50
Sedanini (buisjespasta) met runder- en uienragout gegarneerd met Grana Padano en verse basilicum
Sedanini pasta with beef and onion ragù with a garnish of Grana Padano and fresh basil.

Fusillone con triglia e zafferano, dille e mollica di pane fritta € 26,50
Fusillone (grote fusilli pasta) met rode mul, saffraan, dille en gebakken broodkruim
Fusillone (large fusilli) with red mullet, saffron, dill, and toasted breadcrumbs

Gnocchetti di patate con vongole salsa di pomodoro giallo e salicornia € 26,50
Aardappelgnocchi met venusschelpen en een saus van gele tomaten en zeekraal
Potato gnocchi with clams and a sauce of yellow tomatoes, and samphire

Bottoni di pasta ripiena al ragú di funghi, fondo di vitello, crema di pecorino e castagne sbriciolate € 27,50
Pastakussentjes gevuld met paddenstoelenragout, kalfsjus, Pecorinocrème en kastanje kruimel - *Pasta pillows filled with mushroom ragout, veal jus, Pecorino cream, and chestnut crumble*

NERELLO

SECONDI – *HOOFDGERECHTEN - MAIN DISHES*

Trancio di pescatrice con panatura croccante al pomodoro e crema di fagioli cannellini € 32,50
Zeeduivelfilet met een krokante tomaatpanering en een crême van cannellinibonen
Monk fish fillet with a crispy tomato breading and a cannellini bean cream

Trancio di tonno alla griglia con cipolla rossa all'aceto balsamico bianco € 32,50
Gegrilde tonijnsteak met rode uien en witte balsamico azijn
Grilled tuna steak with red onions and white balsamic vinegar

Filetto di Ombrina al forno con salsa alla mandorla limone, uova di trota e insalatina di finocchi € 32,50
In de oven bereide filet van corvina visfilet met amandel- citroensaus, foreleitjes en venkelsalade - *Oven-roasted corvina fish fillet with almond-lemon sauce, trout roe and a fennel salad*

Filetto di Manzo con fonduta di parmigiano aromatizzata al tartufo € 34,50
Ossenhaasfilet met gesmolten Parmezaanse kaas gearomatiseerd met truffel
Tenderloin filet with melted parmesan cheese flavoured with truffle

Picanha di vitello con salsa ai funghi porcini € 30,50
Kalfs-picanha met een saus van eekhoorntjesbrood
Veal picanha with a porcini mushroom sauce

Saltimbocca alla Romana € 33,50
Kalfsvlees gebakken met parmaham en salie met een witte wijn saus
Veal cutlet with ham of Parma, sage and a sauce of white wine

Supreme di faraona lardellata con fondo bruno € 32,50
Gespekte supremê van parelhoender met een bruin fond
Larded guinea fowl suprême with brown stock reduction

Barbabietola alla Wellington con crema di caprino € 20,50
Bieten-Wellington met geitenkaascrème
Beetroot Wellington with goat cheese cream

NERELLO

DESSERT

Tiramisu € 11,50
Italiaans dessert op basis van lange vingers mascarpone, koffie en amaretto
Italian dessert based on ladyfingers mascarpone, coffee and amaretto

Sgroppino al limone € 11,50
Citroenijs met wodka en prosecco
Lemon ice- cream with vodka and prosecco

Cannolo Siciliano € 11,50
Hoorntjes van krokant deeg gevuld met een crème van ricottakaas
Small deep-fried pastry tubes with a creamy filling of sweetened ricotta cheese.

Panna cotta alla vaniglia con crema al mandarino e salsa al cioccolato fondente € 11,50
Vanille-panna cotta met mandarijnroom en pure chocoladesaus
Vanilla panna cotta with mandarin cream and dark chocolate sauce

Sbriciolata all'albicocca con gelato alle noci € 11,50
Abrikozencrumble met walnotenijs
Apricot crumble with walnut ice cream

Torta di carote e crema pasticcera al Cointreau € 11,50
Worteltaart met Cointreau-banketbakkersroom
Carrot cake with Cointreau pastry cream

Mousse al cioccolato con amarena e crumble di frolla € 11,50
Chocolademousse met zure kers en zanddeegkruimel
Chocolate mousse with sour cherry and shortbread crumble

Selezione di formaggi Italiani con frutta secca e miele al tarufo € 19,50
Selectie van Italiaanse kazen geserveerd met gedroogd fruit en truffelhoning
Selection of Italian cheeses served with dried fruit and a truffle flavoured honey

Più informazione sugli ingredienti?
Meer informatie over ingrediënten?
More information about ingredients?
https://nerello.nl/allergenen