

PICCOLOLA  
ITALIA

MERRY  
Christmas  
& HAPPY NEW YEAR

# Vlees Menu

62,50

## **V o o r g e r e c h t**

**tortellini in brodo**

*bouillon met vlees gevulde tortellini en parmazaanse kaas*

**zuppa di bosco funghi**

*soep bereid met mix van versie bospaddenstoelen*

## **T u s s e n g e r e c h t**

**bresaola con prosciutto melone**

*dun gesneden droge ossenhaas met parmaham, meloen, pijnboompitten,*

*parmezaanse kaas en rucola*

**carpaccio piccola italia**

*dun gesneden ossenhaas met parmazaanse kaas, verse basilicum,*

*pijnboompitjes, gemalen zwarte peper en rucola*

## **H o o f d g e r e c h t**

**filetto di mama**

*gegrilde ossenhaas bereid met mix van paddenstoelen truffels, cremè fraiche in*

*romige peperzaus*

**Bistecca alla griglia**

*gegrilde entrecote met verse knoflook en rozamarijn*

## **N a g e r e c h t**

**dessert di natale**

**speciale kerstijs**

**koffie / espresso / thee**

# Vis Menu

62,50

## V o o r g e r e c h t

**Zuppa di pesce aragosta**

*zeer rijk gevulde vissoep met kreeftenbouillon*

**Zuppa di pomodoro**

*heerlijke tomatensoep gemaakt van pommodori tomaten*

## T u s s e n g e r e c h t

**Cocktail di scampetti**

*hollandse garnalen in cocktailsaus*

**Carpaccio di salmone con platessa con scampetti**

*gerookte zalm, garnalen cocktail in balsemice en verse dille met parmezaanse kaas en rucola*

## H o o f d g e r e c h t

**Misto di pesce al forno**

*zalmfilet, grote garnalen, tongfilet en victoriabaars bereid in witte wijn en kreeft met verse knoflook uit de oven*

**Salmone mango**

*zalmfilet bereid in rijke romige peppersaus met verse mango*

## N a g e r e c h t

**dessert di natale**

**speciale kerstijs**

**koffie / espresso / thee**

**P I C C O L A I T A L I A**

Kleiweg 30

3051 GR Rotterdam

T: 010 - 422 46 75

E: [info@piccolaitaliarotterdam.nl](mailto:info@piccolaitaliarotterdam.nl)