

## Voor bij de borrel

|                                     |          |        |
|-------------------------------------|----------|--------|
| Geroosterde amandelen               |          | € 3,50 |
| Taggiasche olijven                  |          | € 3,50 |
| Bordje diverse kaas en worstsoorten |          | € 8,50 |
| Brood met tapenade                  |          | € 3,75 |
| <b>Lekker te combineren met:</b>    |          |        |
| Manzanilla sherry                   | per glas | € 3,50 |
| Fonseca porto, tawny                | per glas | € 3,50 |

## Pomodori's cocktails

|  |        |
|--|--------|
| <b>Sour Bitch</b> grenadine, wodka, prosecco en sweet and sour     | € 6,50 |
| <b>Singapore sling</b> gin, cherry brandi, Dom benedictine en soda | € 6,50 |
| <b>Caiprinha</b> cachacha, limoen, rietsuiker,                     | € 6,50 |

## Pomodori's menu drie gangen € 25,-

### Voorgerechten

|   |        |
|---|--------|
| Carpaccio van kalf, peterseliemayonaise, gehakt ei en parmezaan<br><i>Wijnsuggestie: Tramin Sauvignon</i>               | € 8,50 |
| Gegrilde makreel, salade van rauwe groenten en kruiden<br><i>Wijnsuggestie: Chiamonte Bianco</i>                        | € 8,50 |
| Rode en gele biet, buffelricotta, rozijnen, pijnboompitten en kruidensalade<br><i>Wijnsuggestie: Branciforti Bianco</i> | € 7,50 |
| Tomatensoep met basilicum en Parmezaan  | € 4,50 |
| Venkelsoep met bosui en Hollandse garnalen  | € 5,50 |

### Hoofdgerechten

|  |         |
|--|---------|
| Rode mul met Zeeuwse mosselen en gebakken polenta, savooiekool en vinaigrette met kappertjes, citroen en Taggiasche olijven<br><i>Wijnsuggestie: Lugana Bianco</i> | € 17,50 |
| Gegrilde scharrel entrecote van slagerij Chris van Boeijen met paddenstoelenrisotto en rucola<br><i>Wijnsuggestie: Branciforti Rosso</i>                           | € 17,50 |
| Rosé gebraden eendenborst, rilette van de bout, cannelloni van spitskool, pomme amandine en rodewijn jus<br><i>Wijnsuggestie: Primitivo Manduria Fellingine</i>    | € 17,50 |
| Orrecchiette met bloemkool, truffel, pecorino en amandel<br><i>Wijnsuggestie: Rosso Piceno Fausti</i>  | € 17,50 |

### Dessert

|  |        |
|--|--------|
| Tarte tatin met vanilleroomijs van de Smaecken van Hamelink                          | € 6,50 |
| Pannacotta met siroop van sinaasappel en grand marnier, granité van bloedsinaasappel | € 6,50 |
| Keuze uit onze kazen met rozijnenbrood en Kweeperengelei                             | € 7,50 |

I.p.v. een dessert kunt u ook kiezen voor een kop koffie of thee

### Bijgerechten

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Geroosterde aardappeltjes         | € 3,50 |
| Groene kruidensla                 | € 3,50 |
| Rucolasalade met Parmezaanse kaas | € 3,30 |

### Voor de kinderen, menu € 10,-

|   |        |
|---|--------|
| Tomatensoep met brood   | € 3,50 |
| Stukje gebakken vis, pasta met tomaat, doperwtjes en Parmezaanse kaas | € 6,50 |
| Kinderijsje van de Smaecken van Hamelink op een hoortje               | € 2,50 |

## Koude dranken

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Coca cola, Cola light      | € 1,95 |
| Appelsap                   | € 1,95 |
| Ice tea                    | € 2,10 |
| Tonic, Bitterlemon, Cassis | € 1,95 |
| Panna, Pellegrino 0.5 l    | € 2,10 |
| Panna, Pellegrino 0.75 l   | € 3,10 |
| Flesje Grolsch             | € 1,95 |
| Rode port, sherry          | € 3,50 |

## Digestieven

|               |        |
|---------------|--------|
| Grappa        | € 4,50 |
| Cognac        | € 4,50 |
| Tia Maria     | € 4,00 |
| Licor 43      | € 4,25 |
| Amaretto      | € 4,00 |
| Grand marnier | € 4,25 |
| Sambucca      | € 4,25 |

## Juices

|                    |       |        |
|--------------------|-------|--------|
| Verse jus d'orange | Klein | € 2,15 |
|                    | Groot | € 4,20 |
| Verse Appelsap     | Klein | € 2,15 |
|                    | Groot | € 4,20 |

## Warme dranken

|                  |        |
|------------------|--------|
| Koffie, espresso | € 1,95 |
| Cappuccino       | € 2,10 |
| Koffie verkeerd  | € 2,10 |
| Dubbele espresso | € 2,60 |
| Macchiato        | € 2,10 |
| Latte macchiato  | € 2,75 |
| Potje Tea Forté  | € 3,25 |

## Lekkernijen voor bij de koffie

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Chocolade truffel | € 0,90 |
| Brownie           | € 1,60 |
| Carrot cake       | € 1,50 |

## Dessertwijn

|                |        |
|----------------|--------|
| Vin Santo 2007 | € 4,75 |
|----------------|--------|

## Huiswijnen

|  | Per fles | Per glas |
|--|----------|----------|
| Pinot Grigio terre del noce<br><i>Fris, droog en veel fruit met appel en peer in de neus</i> | € 14,50  | € 2,95   |
| Branciforti Bianco<br><i>Heerlijke wijn met goede zuren en kracht van de Siciliaanse zon</i> | € 15,00  | € 3,15   |
| Branciforti Rosso<br><i>Een optimale nero d'Avola, rijk en krachtig</i>                      | € 16,00  | € 3,25   |
| Branciforti Rosato<br><i>Frisse rosé met geuren van rode bessen en kers</i>                  | € 15,00  | € 3,15   |
| Prosecco   | € 18,50  | € 4,00   |

## Pomodori's wijnen

|   | Per fles | Per glas |
|---|----------|----------|
| Wit   |          |          |
| Villa solais, Sardinië, Vermentino<br><i>Levendig, aromatisch, lekker met antipasti, gegrilde vis</i>   | € 18,00  | € 3,75   |
| Chiaromonte bianco, Sicilië, Ansonica<br><i>Fris, fruit en honing, heerlijk met pittige pasta's, vis, schaal en schelpdieren</i>                  | € 20,00  | € 4,10   |
| Lugana, Veneto, Trebbiano<br><i>Droog, vet met frisse zuren, lekker met geitenkaas en noten, gebakken vis</i>                                     | € 21,00  | € 4,25   |
| Tramin, Sauvignon, Alto Adige<br><i>Volle fruitige wijn met veel minaralen lekker met geitenkaas en vis</i>                                       | € 27,00  | € 5,50   |
| Rood  |          |          |
| Rosso piceno, Le marche, Montepulciano<br><i>Sappig, fruitig en krachtig, drinken bij kip, rundvlees, tomaten en kruiden</i>                      | € 15,50  | € 3,25   |
| Chiaromonte Rosso, Sicilië, Nero d'avola<br><i>Geur van specerijen, rijk en zonovergoten, bij gegrild vlees en kip</i>                            | € 21,00  | € 4,25   |
| Chianti Senesi, Toscane, Sangiovese<br><i>Fruitig, soepel, bosgeur met een lange afdronk, drinken bij lamsvlees, spek, rozemarijn en knoflook</i> | € 22,00  | € 4,50   |
| Fillini, Primitivo, Apulië<br><i>Fruit van kersen en rode bosvruchten en de genoemde houtrijping geeft de wijn kruidigheid mee</i>                | € 27,00  | € 5,50   |
| Langhe, Nebbiolo, Piemonte<br><i>Goede vulling, goed fruit, licht rozen en ook kruidig, drinken bij wildgerechten</i>                             | € 31,50  | € 6,50   |