

Welkom bij Silvy's gusti e sapori

Midden in de Middellandse Zee ligt Sardinië, een eigenzinnig Italiaans eiland. Ontelbaar zijn de hagelwitte stranden, de kleine rotsige eilanden waarmee het eiland omringd wordt, de ruige bergen en het helderblauwe zeewater. Het eiland kenmerkt zich door eeuwenoude tradities op zowel cultureel als culinair gebied. Typisch Sardijns is bijvoorbeeld de 'pane cara-sau', flinterdun en knapperig brood. Daarnaast staat Sardinië bekend om zijn Mirto (likeur), saffraan, bottarga en verse tonijn. Zelf afkomstig van Sardinie, laten wij u dan ook graag kennismaken met typisch Sardijnse gerechten en wijnen.



Pasta Ripiene

We hebben een ruim assortiment huisgemaakte, gevulde pasta's. De Italiaanse keuken kent zoveel verschillende recepten, dat we regelmatig van vulling wisselen. Ofwel, gusti e sapori, smaak en beleving!

Wilt u met een groep eten? Dan is het natuurlijk mogelijk om van te voren de mogelijkheden voor een menu te bespreken. Heeft u een voedsel allergie of intolerantie? Meld het ons van tevoren, dan houden wij rekening met uw wensen!

Viva la Pasta!

L'aperitivo/ Vooraf

Olive marinate

Gemarineerde zwarte en groene olijven

€4,00

Pane e crema d'olive

Brood met huisgemaakte olijventapenade

€6,00

Crostone al pecorino

Geroosterd brood met gesmolten schapenkaas

€3,50

Gli Antipasti/ Voorgerecht

Crema al pomodoro

Tomatensoep

€6,00

Gnocchi alla Romana

Traditioneel gerecht van gegratineerde gnocchi in
salieboter

€8,50

Tagliere per due

Assortiment van verschillende hapjes voor 2 pers.

- Ortolana (vegetarisch) *of*
- Mare (uit de zee) *of*
- Terra (van het land)

€15,00

Gamberi al sugo piccante

Garnalen in pittige tomatensaus

€10,50

Polpo e patate

Salade van octopus, aardappelen en verse munt

€12,50

Le paste/Pasta

Al onze pasta's zijn vers & huisgemaakt.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti knoflook, olie en rode peper

€11,00

Trofie al pesto Genovese

Pasta met een saus van verse basilicum, grana padano
en pijnboompitten

€12,50

Trofie al pesto Siciliano

Pasta met pesto op Siciliaanse wijze met tomaat,
basilicum, ricotta en pijnboompitten

€12,50

Malloreddus alla Campidanese

Sardinijs pasta volgens authentiek recept met sartizzu*
en pecorino*

€14,00

Tagliatelle al nero di seppia con gamberi

Zwarte pasta met garnalen in een pittige tomatensaus

€16,00

Spaghetti carciofi e bottarga

Spaghetti volgens authentiek Sardijns recept met
gedroogde harderkuit en artisjok

€16,50

Ravioli della casa

Vraag onze gastheer/gastvrouw welke vulling we
vandaag hebben

Dagprijs

Tagliatelle fave, pancetta e panna

Tagliatelle in romige saus met tuintboontjes en spek

€16,50

*Sartizzu is Sardijnse worst gemaakt van varkensvlees

*Pecorino is een kaassoort gemaakt van schapenmelk

I secondi/Hoofdgerecht

'Sartizzu'

Verse Sardijnse worst naar eigen recept)

€23,50

Costine di capretto

Geitenlam kotelet van de grill

€27,50

Fregola cozze e arselle

(seizoensgebonden)

Sardijnse fregola met mosselen en kokkels

€22,50

Van het bord

Kijk voor onze wisselende vlees-, vis-, en vegetarische gerechten & desserts op ons bord

Le insalatone/ Maaltijdsalades

Insalata gamberi e arancia

Salade met gemarineerde rivierkreeftjes en sinaasappel

€16,50

Insalata barbioleta, caprino e noci

Salade van rode biet, geitenkaas en walnoten

€16,00

Insalata bresaola e grana

Salade met gerookt rundvlees en grana padano

€16,00

I Contorni/Bijgerechten

Verdurine in pinzimonio

Rauwkost met gekruide olijfolie €5,00

Verdure grigliate

Gegrilde groenten €5,00

Patate arrosto

Gebakken aardappelen €5,00

Insalata mista €5,00

Su Druci/ Dessert

Seada

Typisch Sardijns nagerecht van een gevulde raviolo met
honing
€8,50

Formaggi misti

Assortiment van verschillende kazen
€12,00

Sorbetto al limone

Sorbet van citroen met een scheutje Limoncello
€7,50

Pardulas

Sardijnse lekkernij gevuld met ricotta & besprenkeld met
honing
€7,50

Coppa gelato

Twee bolletjes ijs met slagroom
€6,50

Aperitief

Rode port €3,80

Sherry €3,50

Martini €3,50

Coctail San Pellegrino (alcoholvrij) €4,50

Spritz (aperol of campari) €6,50

Kijk voor onze bieren op de bierkaart.

Warme dranken

Koffie €2,20

Espresso €2,30

Doppio espresso €3,50

Cappuccino €2,30

Latte Macchiato €2,50

Ginseng €2,50

Thee €2,50

Verse muntthee €2,50

Chocomel €3,00

Caffè corretto met Grappa of Sambuca €3,00

French Coffee €6,50

Spanish Coffee €6,50

Italian Coffee €6,50

Irish Coffee €6,50

Dranken

Frisdrank

Pepsi Cola, Pepsi Light, Bitter Lemon (pellegrino), 7-up, Sinas, Sourcy blauw & Ice-Tea €2,50

Ice-tea green €3,50

Verse jus d'orange €4,50

San Pellegrino €5,50

Sourcy Rood €5,50

Sourcy Blauw €5,50

Sterke dranken

Grand Marnier €5,50

Disaronno Amaretto €4,50

Frangelico €5,00

Liquor 43 €5,00

Limoncello €5,00

Mirto €5,00

Gin €4,50

Drambuie €5,00

Averna €4,50

Montenegro €4,50

Vecchia Romagna €5,00

Filu e Ferru (Sardijnse grappa) €6,00

Grappa Julia €6,00

Grappa Montevitigno €5,50

Chivas Regal (whiskey) €4,80

Vieux €3,20

Sambuca €4,50

Campari €4,50

Remy Martin €6,00

Bacardi 4,00

Vodka 4,00

Wijnen

Rosso

Monica di Sardegna (huiswijn)

Typisch Sardijnse wijn van de inheemse Monica-druif. Past goed bij pasta, risotto en gegrild vlees.

Per glas: 4,00

Per fles: €24,00

Cannonau di Sardegna

Typisch Sardijnse wijn: stevig van smaak en robijnrood. Gemaakt van de inheemse Cannonau druif. Gaat goed met pasta, kaas en gerechten met vlees.

Per fles: €24,00

Antigua

Ronde & volle wijn van het huis Santadi. Gaat goed met kazen en vleesgerechten.

Per fles: €28,00

Grotta Rossa

Ronde en robijnrode wijn van het huis Santadi. Gaat goed bij verschillende vleesgerechten en kazen.

Per fles: €32,00

Carignano Rocca Rubia

Typisch Sardijnse wijn van het huis Santadi uit de provincie Sulcis, Sardinië. Toegankelijke, smaakvolle en soepele rode wijn.

Per fles: €42,00

Carignano Terre Brune

Rijpe en volle robijnrode wijn met hints van donker, rood fruit van het huis van Santadi uit de provincie Sulcis, Sardinië.

Per fles: €72,00

Wijnen

Bianco

Nuragus di Cagliari (huiswijn)

Fruitige en delicate witte wijn. Gaat goed met schaal- en schelpdieren en visgerechten.

Per glas: €4,00

Per fles: €24,50

Pinot Grigio/Chardonnay

Ronde, zachte en frisse witte wijn. Gaat goed met schaal- en schelpdieren en visgerechten.

Per glas: €4,50

Per fles: €26,00

Costamolino

Intense en droge, witte wijn van het huis Argiolas. Past goed bij zowel vlees als vis.

Klein flesje (375 cl): €15,00

Per fles: €32,00

Vilasolais

Fris & fruitige witte wijn van Santadi uit zuidwest Sardinië.

Past bij visgerechten & gevogelte, maar ook als aperitief.

Per fles: €28,00

Rosato

Filieri

Frisse & volle wijn van de inheemse Cannonau druif.

Per glas: €5,00 Per fles: €30,00

Wijnen

Brut & Mousserend

Per glas: €5,00

Caralis

Per fles: €34,00

Rosa e Luna

Mousserende wijn van de inheemse Cannonau druif.

Per fles: €34,00

Nues

Droge, mousserende wijn van de Cannonau druif.

Per fles: €34,00

Scaleri

Mousserende, zoete wijn van de Malvasia druif.

Per fles: €34,00