

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 Sardinië, laten wij u dan ook graag kennismaken met typisch Sardijnse gerechten en wijnen.



Pasta

Al onze pasta's zijn huisgemaakt, zo ook onze gevulde pasta. 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
€5,00

Pane e crema d'olive

Brood met huisgemaakte olijventapenade
€6,50

Crostone al pecorino

Geroosterd brood met gesmolten schapenkaas
€4,00

Gli Antipasti/ Voorgerecht

Zuppa del giorno

Wisselende soep
€7,00

Gnocchi alla Romana

Traditioneel gerecht van gegratineerde gnocchi
in salieboter en Grana Padano
€9,00

Tagliere per due

Assortiment van verschillende hapjes voor 2
personen
Keuze uit: Ortolana, Terra of Mare
€16,00

Burratina

Biologische burrata in lauwwarme
tomatensaus basilicum en geroosterd
brood
€12,50

Gamberi al sugo piccante

Garnalen in pittige tomatensaus
€11,00

Polpo e patate

Octopus, aardappelen en verse munt
€13,00

Le paste/Pasta

Al onze pasta's zijn vers & huisgemaakt.

Maccarones all'ogliastrina

pasta volgens authentiek recept met Sartizzu*,
courgette en Pecorino*

€ 14,50

Paccheri Piazza di chiesa

Pasta in saffraan-pecorinosaus met guanciales en
pistacchi

€17,00

Trofie al pesto Siciliano

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

€13,00

Malloreddus alla Campidanese

Sardinijs pasta volgens authentiek recept met
tomatensaus, sartizzu* en pecorino*

€15,00

Tagliatelle al nero di seppia con gamberi

Zwarte pasta met garnalen in een pittige tomatensaus

€17,00

Spaghetti carciofi e bottarga

Spaghetti volgens authentiek Sardijns recept met
gedroogde harderkuit en artisjok

€17,50

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

€17,50

*Sartizzu is Sardijnse worst gemaakt van varkensvlees

*Pecorino is een kaassoort gemaakt van schapenmelk

I secondi/Hoofdgerecht

'Sartizzu'

Verse Sardijnse worst naar eigen recept, geserveerd met gegrilde groenten
€24,50

Costine di capretto

Geitenlam kotelet van de grill
€28,00

Fregola con gamberoni

Sardijnse fregola in een lichte tomatensaus met wilde garnalen
€28,00

Van het bord

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

Le insalatoe/ Maaltijdsalades

Insalata gamberi e arancia

Salade met gemarineerde garnalen en sinaasappel
€17,50

Insalata barbioleta, caprino e noci

Salade van rode biet, geitenkaas en walnoten
€16,50

Insalata bresaola e grana

Salade met gerookt rundvlees en grana padano
€17,00

I Contorni/Bijgerechten

Verdure grigliate

Gegrilde groenten €6,00

Patate arrosto

Gebakken aardappelen €5,00

Insalata mista

Gemengde salade €6,00

Su Druci/ Dessert

Seada

Typisch Sardijns nagerecht van een gevulde raviolo met
honing
€9,00

Formaggi misti

Assortiment van verschillende kazen
€14,00

Sorbetto al limone

Sorbet van citroen met een scheutje Limoncello
€8,00

Pardulas

Sardijnse lekkernij gevuld met ricotta & besprenkeld met
honing
€8,00

Coppa gelato

Twee bolletjes ijs met slagroom
€6,80

Aperitief

Rode port €4,50

Sherry €4,00

Martini €4,00

Bitter (alcoholvrij) €3,50

Kijk voor onze bieren op de bierkaart.

Cocktails

Cocktails

Limoncello Spritz €7,00

Aperol Spritz €7,00

Campari Spritz €7,00

Gin-tonic €8,00

Bicicletta €7,00

Silvy's mix €7,50

Warme dranken

Koffie €2,30

Espresso €2,30

Doppio espresso €3,70

Cappuccino €3,00

Latte Macchiato €3,50

Essential Tea €2,75

Verse muntthee €3,50

Warme chocomel €3,50

Caffè corretto met Grappa of Sambuca €3,50

French Coffee €7,00

Spanish Coffee €7,00

Italian Coffee €7,00

Irish Coffee €7,00

Dranken

Frisdrank

Pepsi, pepsi max, cassis, sourcy blauw/rood €2,60

Ice-tea green, ice-tea, tonic, rivella €2,75

Pago appelsap, tomatensap, jus d'orange €3,00

San Pellegrino €5,50

Sourcy rood/blauw €5,50

San Pellegrino Limonata €3,60

San Pellegrino Aranciata €3,60

Sterke dranken

Grand Marnier €5,00

Disaronno Amaretto €5,00

Frangelico €5,00

Liquor 43 €5,00

Limoncello €5,50

Mirto €5,50

Gin €4,50

Drambuie €5,00

Averna €4,50

Vecchia Romagna €5,00

Filu e Ferru (Sardijnse grappa) €6,00

Grappa Julia €6,00

Chivas Regal (whiskey) €6,00

Vieux €3,50

Sambuca €5,00

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: 4,30

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

Primo Scuro

Ronde, warme en robijnrode wijn van Mesa. Gaat goed bij verschillende vleesgerechten en kazen.

Per fles: €38,00

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: €4,30

Per fles: €24,50

Pinot Grigio/Chardonnay

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

Per glas: €4,60

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

Prosecco

Per glas: €5,00

Rosa e Luna

Mousserende rose` 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