

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

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

€4,50

Gli Antipasti/ Voorgerecht

Fregula

Fregula met sauté van kokkels en mosselen

€14,-

Gnocchi alla Romana

Gegratineerde gnocchi in salieboter en Grana

€10,00

Tagliere

Assortiment van verschillende hapjes

€16,00

Insalata di polpo

Salade van oktopus op mediterrane wijze

€13,-

Medaglioni di gamberi al nero

gefrituurde seppia ravioli gevuld

met garnalen

Geserveerd met een pittige

tomaatsaus

€10,-

Le paste/Pasta

Al onze pasta's zijn vers & huisgemaakt.

Carbomare

Paccheri met verse tonijn, zwaardvis en garnalen in
eiersaus
€18,-

Paccheri Piazza di chiesa

Pasta in saffraan-pecorinosaus met guanciaie en
pistacchi
€17,00

Trofie al Basilico

Pasta met pesto van basilicum, pijnboompitten en kaas
€15,00

Malloreddus alla Campidanese

Sardijnse 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
€17,50

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
€17,-

Tagliatelle alle olive verdi e limone

Tagliatelle met een saus van groene olijven, citroen en
room
€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
€29,00

Bistecca di vitello

kalf rib-eye geserveerd met een groene olijven tapenade
€27,00

Polpo e Gamberoni

gegrilde oktopus tentakel en garnalen geserveerd met Venus rijst en groente uit de zee
€28,-

Sgombro agli agurmi

in citrussap/dille gemarineerde makreel filet, geserveerd met venus rijst venkelsalade
afgegarneerd met pistachenootjes
€27,-

Le insalatone/ Maaltijdsalades

Insalata gamberi e arancia

Venkelsalade met gemarineerde garnalen en sinaasappel
€17,50

Insalata barbabetola, 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

Burratina

Biologische Burrata in lauwwarme tomaten saus en geroosterd brood
€ 15,-

Su Druci/ Dessert

Seada

Typisch Sardijns nagerecht een gevulde raviolo met

honing

€9,00

Formaggio

drie soorten kaas

€11,00

Sorbetto al limone

Sorbet van citroen met een scheutje Limoncello

€8,00

Pardulas

Sardijnse lekkernij gevuld met ricotta &

besprenkeld met honing

€9,00

Gelato

Twee bolletjes ijs met slagroom

€6,-

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 €8,00

Aperol Spritz €8,00

Campari Spritz €8,00

Gin-tonic €9,50

Bicicletta €8,00

Silvy's mix €9,50

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 €8,00

Spanish Coffee €8,00

Italian Coffee €8,00

Irish Coffee €8,00

Dranken

Frisdrank

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

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

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 €6,00

Disaronno Amaretto €5,00

Frangelico €5,00

Liquor 43 €5,00

Limoncello €5,50

Mirto €5,50

Gin €6,00

Drambuie €6,00

Averna €5,00

Vecchia Romagna €6,00

Filu e Ferru (Sardijnse grappa) €6,00

Grappa Julia €6,00

Chivas Regal (whiskey) €7,00

Vieux €3,50

Sambuca €6,00

Campari €5,50

Remy Martin €7,00

Bacardi 5,00

Vodka 5,00

Wijnen

Rosso

Monica di Sardegna(huiswijn)

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

Per glas: 5,-

Per fles: €34,00

Monteprama

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

Per fles: €45,00

Grotta Rossa

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

Per fles: €36,00

Carignano Rocca Rubia

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

Per fles: €48,-

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: €100,00

Wijnen

Bianco

Nuragus di Cagliari (huiswijn)

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

Per glas: €5,-

Per fles: €30,00

Pinot Grigio (huiswijn)

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

Per glas: €5,00

Per fles: €26,00

Costamolino

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

Per fles: €36,00

Vilasolais

Fris & fruitige witte wijn van Santadi uit zuidwest Sardinië. Past bij visgerechten & gevogelte, maar ook als aperitief. Per

fles: €34,00

Rosato

Frisse & volle wijn van de inheemse druif.

Per glas: €5,00 Per fles: €26,00

Wijnen

Brut & Mousserend

Prosecco

Per glas: €5,00

Torbato

Droog van smaak, fris, aansprekend met een zachte
textuur.

per Fles

€42,00

Scaleri

Mousserende, zoete wijn van de Malvasia druif. Per

fles: €36,00