

MIO MIO

pizza, vino & antipasti

Genieten van de Italiaanse keuken is een ervaring die je het beste deelt met anderen. Het samen delen van gerechten maakt de maaltijd nog specialer en smakelijker.

Mocht je een pizza overhouden of wil je ruimte maken voor een heerlijk dessert, vraag dan gerust of je een stukje pizza mee kunt nemen. Zo kun je morgen nogmaals genieten van die heerlijke smaken!



ANTIPASTI

Carpaccio 2.0 Lichtgerookte runder ribeye met pecorino, truffelcrème, aceto balsamico, pijnboompitten en rucola - <i>Een vernieuwende twist op een klassieker</i>	€16,95
Herten carpaccio Dun gesneden hert met hazelnoten, aceto, rucola en Parmigiano	€16,95
Polentinis Gevulde polentinis met polenta, rozemarijn en zeezout, geserveerd met truffelcrème en extra geschaafde Parmigiano	€9,95
Burrata verde Zijdezachte burrata met gegrilde groenten op olijfolie en huisgemaakte pesto - <i>Het bekende gerecht, maar net even anders!</i>	€14,95
Gambas in knoflookolie Gambas in knoflookolie met rode peper en peterselie - <i>Een onmisbaar gerecht</i>	€14,95
Focaccia met dips Gegrilde focaccia met huisgemaakte pesto en truffelcrème - <i>Perfect om te delen</i>	€7,95

TIP: NOG LEKKERDER ALS JE HET DEELT

Dineren in Italiaanse stijl

Gerookte paling Vers gerookte paling met burrata, rode biet, aceto balsamico en pijnboompitten - <i>Het favoriete gerecht van onze chef</i>	€19,95
Inktvisringen Heerlijke inktvisringen met gepofte knoflooksaus - <i>Een terugkeer naar de kust van Napoli</i>	€14,95
Porchetta Langzaam gegaarde buikspek met wilde kruiden, geserveerd met mostarda venkelsalade - <i>Let op: gevaarlijk lekker!</i>	€15,95
Champignons in kruidenknoflookolie Heerlijke champignons in kruidenknoflookolie uit de oven met geschaafde Pecorini, geserveerd met versgebakken focaccia	€10,95
Burrata coppa di Parma Burrata met coppa di Parma, zoete uiencompote, aceto balsamico en amandelen - <i>Een eenvoudig samenspel van heerlijke ingrediënten</i>	€15,95
Ovengegaarde wortelen Ovengegaarde wortelen met geitenkaascrème, walnoten, peperoncino, honing en oregano - <i>Een vaste waarde op onze kaart</i>	€13,95
Zeeuwse Italiaan Zeeuwse mosselen gestoofd in nduja room met peterselie, knoflook en rode ui - <i>Geserveerd met focaccia om de rest van de heerlijke saus te eten</i>	€14,95



PIZZA & LASAGNE

Marinara San Marzano D.O.P., knoflook en oregano	€9,95
Margherita San Marzano D.O.P., Fior di Latte D.O.P. en basilicum	€13,95
Pikante mama San Marzano D.O.P., Fior di Latte D.O.P., Spianata Piccante, nduja, honing, ricotta crème en Parmigiano	€18,95
Salami San Marzano D.O.P., Fior di Latte D.O.P., venkelsalami, oregano en Parmigiano	€14,95
Napoli San Marzano D.O.P., Fior di Latte D.O.P., ansjovis, olijven, kappertjes en oregano	€14,95
Gambari nduja San Marzano D.O.P., Fior di Latte D.O.P., vers gemarineerde gamba's, nduja, peterselie en rucola	€18,95
Parma San Marzano D.O.P., Fior di Latte D.O.P., Prosciutto di Parma 18 maanden gerijpt, rucola en Parmigiano	€17,95
Burrata pesto San Marzano D.O.P., Fior di Latte D.O.P., burrata, huisgemaakte pesto en rucola	€18,95
Salsiccia San Marzano D.O.P., Fior di Latte D.O.P., verse braadworst uit Italië, mascarpone en peperoncino en pecorini	€17,95
Funghi Fior de Latte D.O.P., bospaddenstoelen, gerookte provola (Affumicata) D.O.P., knoflook, peterselie en Parmigiano	€15,95
Quattro formaggi Fior de Latte D.O.P., Taleggio D.O.P., gorgonzola, zoete uiencompote en Parmigiano	€16,95
Salmone Ricotta, Taleggio D.O.P., gerookte zalm, bieslook en rode ui	€16,95
Amatriciana San Marzano D.O.P., guanciale, pepertjes, uien, Parmigiano en Pecorino	€16,95
Pikante papa San Marzano D.O.P., Taleggio D.O.P., nduja en paddenstoelen	€17,95

Extra ingrediënten om toe te voegen

Rucola €1,75/ Nduja €2,50/ Extra kaas €2,50/ Parmigiano €2,50/ Salami €2,50/ Parma €2,50/ Ansjovis €2,50/Burrata €6,95/ Zalm €3,25/ Salsiccia €3,25

Houtgegaarde lasagne Tomatensaus, salsiccia, rundvlees, bechamelsaus en verse pasta	€19,95
--	--------



VERSE OESTERS

Per stuk, per 6 of per 12 | Oesters met citroen

€3,75 per oester

DESSERTS

Huisgemaakte tiramisu | Huisgemaakte tiramisu gemaakt met espresso, amaretto, mascarpone en savoiardi

€7,95

Cannoli | Gevulde cannoli met pistache crème en pistache nootjes

€8,95

Affogato | Scoop of vanille ijs gegarneerd met espresso

€5,95

Italiaans kaas plankje

€8,75

Vanille-Nutella ijs | Vanille ijs met warme saus van nutella en krokantjes van bitterkoekjes en hazelnoten

€9,95