

Antipasti e Taglieri

Tagliere Misto

Mix plank met vers gesneden Italiaanse vleeswaren, kazen en huisgemaakte tapenades en pesto's op brood

Piccolo 14,00
Grande 26,00

Tagliere di carne

Assortiment van 4 verschillende vers gesneden Italiaanse vleeswaren

15,00

Tagliere di formaggi

Assortiment van 4 verschillende Italiaanse kazen

13,00

Gorgonzola Cucchiaio

Heerlijke Gorgonzola lepelkaas verrijkt met room dus extra smeug!
Geserveerd met brood

9,00

Olive Taggiasche

Italiaanse olijven afkomstig uit de Ligurie regio met een delicate en zoete smaak

5,00

Bruschetta's (per 2 stuks)

Tomaat, basilicum, knoflook

5,00

Gorgonzola, peer, appelstroop

6,00

Ansjovis, kappertjes salsa

5,50

PANE - Broodjes (tot 17.30)

Pane Coppa di Parma	10,50
Italiaans broodje met Coppa di Parma, Parmezaanse kaas, rucola en truffelmayonaise	
Pane Mortadella	9,00
Italiaans broodje met Mortadella, tomaat, huisgemaakte groene pesto en rucola	
Panino Coppa & Taleggio	9,50
Italiaanse tosti met Coppa di Parma en gesmolten Taleggio	
Pane Prosciutto di Parma	10,50
Dun gesneden ham uit Parma, balsamico crème, tomatentapenade en rucola op een Italiaans broodje	
<i>Liever Prosciutto di San Daniele? + €2,00</i>	
Pane Tonno	9,50
Huisgemaakte Italiaanse tonijnsalade met zwarte olijven, kappertjes, rode ui en pijnboompitjes op een Italiaans broodje	

Porzione di Carne

Prosciutto di Parma e Melone Authentiek gedroogde ham uit de provincie Parma, geserveerd met galia meloen	11,00
Prosciutto di San Daniele Italiaanse ham op z'n best! Delicaat, milder en zoeter van smaak dan de Prosciutto di Parma	15,00
Mortadella Dé zijdezachte worst uit Bologna met pistachenootjes	7,00
Coppa di Parma Een specialiteit uit Parma. Verfijnd en licht zoet	8,00
Salame di Tartufo Salami met truffel	9,00
Salame di Finocchio Salami met de subtiele smaak van venkelzaadjes	7,50
Lonza Mustela Campagnola Gezouten varkenslende, specialiteit uit Sardinië	9,50

Carne - Vlees

Vitello Tonnato	14,00
Een Italiaanse klassieker! Vers gesneden kalfsvlees met huisgemaakte tonijnsaus, olijven en kappertjes. Geserveerd met brood	
Tagliata di Manzo	18,50
Gegrilde diamanthaas (medium rare), rucola, balsamico crème, pijnboompitjes en Parmezaan	
Saltimbocca	14,50
Kalfsvlees omwikkeld met salie en prosciutto, geserveerd met een sausje van marsala wijn	
Carpaccio di Manzo	13,00
Vers gesneden rundercarpaccio met balsamico crème, rucola, pijnboompitjes en Parmezaan. Geserveerd met brood	
Insalata Prosciutto e Burrata	16,50
Salade met Prosciutto di Parma, burrata, cherrytomaatjes, croutons en balsamico crème	

Pesce - Vis

Ravioli Scampi al Limone (4pcs)	10,50
Ravioli gevuld met scampi, ricotta en citroen, geserveerd met een citroen-peterselie olie	
Branzino	14,50
Zeebaarsfilet, geserveerd met gegrilde courgette en salmoriglio saus	

Vegetariano - Vega

Caprese 12,00
Buffelmozzarella, tomaat, rucola, basilicum en grove pesto.
Geserveerd met brood

Ravioli Pomodoro e Mozzarella (4pcs) 9,00
Ravioli gevuld met tomaat en mozzarella, geserveerd met
basilicumolie

Asparagi con Taleggio 9,00
Groene asperges gegratineerd met taleggio kaas en walnoten

Ravioli Tartufo e Funghi (4pcs) 9,50
Ravioli gevuld met bospaddestoel, ricotta en truffel

Insalata di Stagione
Wisselende salade van het seizoen ...

Risotto
Wisselende risotto van de chef ...

Contorni - Bijgerechten

Pasta aglio e olio 5,50
Knoflookpasta

Patate Roseval 5,50
Roseval aardappeltjes uit de oven, met rozemarijn en knoflook

Verdure grigliata 6,00
Gegrilde groenten

Dolce - Dessert

Tartufo Nero	7,00
Bol van chocolade ijs met zabaglione vulling, bedekt met truffel chocolade	
Panna Cotta	7,50
Wisselende Panna Cotta, vraag onze bediening	
Tartufo Limoncello	7,00
Bol van citroenijs met limoncello vulling, bedekt met stukjes meringue	
Tagliere di Formaggi	13,00
Kaasplateau met verschillende Italiaanse kazen, geserveerd met brood	
Tiramisu	8,00
Dé klassieker onder de Italiaanse desserts..	

Benvenuto a Prosciutto!

Bij ons kan je genieten van heerlijke authentieke Italiaanse gerechten. Wij werken uitsluitend met verse producten en deze hebben we voor u verwerkt in kleiner formaat gerechtjes, ideaal om samen te delen en zo veel mogelijk verschillende gerechten te kunnen proeven!

Onze tip per twee personen: Begin met een antipasti gerecht om vervolgens enkele vlees/vis/vegetarische gerechten samen te delen en af te sluiten met een heerlijk dessert

Buon Appetito



@prosciuttomaastricht



Prosciutto Maastricht