



Raimondi's
Villa Rozenrust

Chefs Menu

3 Gangen 57,5

Menu van de chef bestaande uit
UITGEBREIDE ANTIPASTI
2 SOORTEN PASTA
HOOFDGERECHT VIS OF VLEES

2 Gangen 52,5

Menu van de chef bestaande uit
UITGEBREIDE ANTIPASTI
HOOFDGERECHT VIS OF VLEES

2 Gangen 47,5

Menu van de chef bestaande uit
UITGEBREIDE ANTIPASTI
2 SOORTEN PASTA

Grand Dessert + 7,5 p.p.

ANTIPASTI

BRUSCHETTA <i>Drie stuks van onze traditionele bruschetta</i>	7,5
VITELLO TONNATO <i>Dungesneden kalfsmuis met een tonijnmayonaise en kappertjes</i>	18,5
CARPACCIO DI MANZO <i>Dungesneden ossenhaas met truffelolie en citroenolie, afgemaakt met verse truffel</i>	17,5
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO SICILIANO <i>Carpaccio van Siciliaanse garnalen met een mayonaise gemaakt van kappertjes, afgetopt met crumble</i>	19,5
BURRATA ALLA PUGLIESE <i>Burrata met gekonfijte tomaatjes en verse truffel</i>	17,5
TARTARE DI MANZO <i>Fijngesneden ossenhaas met een eidooier en truffelmayonaise</i>	21,5
TARTARE DI TONNO <i>Fijngesneden tonijn gelaagd met avocado en balsamico kaviaar</i>	20,5
PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Aubergine uit de oven, gelaagd met Parmigiano, Provolone en tomaat</i>	17,5
CARPACCIO DI BARBABIETOLA <i>Carpaccio van rode biet, met een crème van Pecorinokaas, rucola en sinaasappelkaviaar</i>	17,5

PASTA

TAGLIATELLE AL TARTUFO <i>Tagliatelle met een saus gemaakt van verse truffel</i>	21,5
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA <i>Spaghetti met een saus van verse tomaten, ansjovis, olijven, kappertjes en rode pepervlokken</i>	18,5
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO CON GAMBERI <i>Spaghetti met knoflook, olijfolie, verse peper en garnaaftjes</i>	20,5
RIGATONI CON 'NDUJA E STRACCIATELLA <i>Bucatini met 'nduja calabrese en stracciatelle van burrata</i>	19,5
RAVIOLI AL LIMONE <i>Ravioli gevuld met ricotta en citroen met een saus gemaakt van boter en salie, afgetopt met amandel</i>	20,5
SPAGHETTI ALLA CARBONARA <i>Spaghetti met een saus van Guanciale, ei, Pecorino en zwarte peper</i>	20,5
RISOTTO AL TARTUFO <i>Risotto met verse truffel en Fontinakaas</i>	22,5

Heeft u allergieën of dieetwensen? Gelieve dit door te geven aan ons personeel.

SECONDI PESCE

SOGLIOLETTE CON CREMA DI BURRO E LIMONE <i>Twee sliptongen gesmoord in een crème van boter en citroen</i>	26,5
BRANZINO ALL'ARANCIA E MANDORLE <i>Op de huid gebakken zeebaarsfilet met een saus gemaakt van sinaasappel en amandel</i>	25,5
TAGLIATA DI TONNO <i>Tonijn in een korst van pistache met een crème van balsamico, afgemaakt met gekarameliseerde rode ui</i>	31,5
GAMBERONI ALLA GRIGLIA <i>Zes grote garnalen van de grill in een citroenvinaigrette</i>	30

SECONDI CARNI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <i>Drie stuks dungseden kalfsvlees gesmoord in witte wijn, bedekt met Parmaham en salie</i>	29,5
FILETTO DI MANZO SU GRIGLIA LAVICA <i>Ossenhaas op lavastenen gegrild, keuze uit gorgonzola-, peper- of truffelsaus</i>	39,5
TAGLIATA DI MANZO <i>Gesneden Black Angus rib-eye met rucola, Parmezaan en balsamico</i>	33,5
CARRÉ DI AGNELLO <i>Lams carré uit de oven in korst van pistache met een saus van demi-glace</i>	34,5
WAGYU ENTRECOTE A5 STEAK <i>Wagyu entrecote. Uitbreiding mogelijk € 52 per 100 gr</i>	120 gr – 65

DOLCI

TIRAMISU <i>Onze traditionele tiramisu</i>	9,5
CANNOLI <i>Twee cannoli, waarvan één gevuld met een crème van ricotta en pistache en één gevuld met een crème van chocolade</i>	8,5
TORTA LIMONE <i>Toscaanse citroentaart</i>	9,5
PANNA COTTA <i>Een zijdezacht Italiaans roomdessert afgemaakt met rood fruit</i>	9
SGROPPINO <i>Een spoom van sorbetijs, vodka, prosecco en limoncello</i>	9
TORTINO AL CIOCCOLATO <i>Chocoladesoufflé uit de oven</i>	9,5
ZABAGLIONE <i>Sabayon met rood fruit en vanille-ijs (minimaal 2 personen)</i>	p.p. 8,5
TARTUFO DI PIZZO <i>Ijsbonbon gelaagd met vanille- en chocolade-ijs, afgetopt met hazelnoot en cacao</i>	9
GRAND DESSERT <i>Een selectie van onze lekkerste desserts</i>	15,5

Geniet u van onze olijfolie? Deze extra vergine biologische olijfolie van onze eigen olijfbomen uit Calabria is ook bij ons verkrijgbaar voor thuis. € 25 per liter.



La Famiglia Raimondi

Antonio Raimondi, opgegroeid in het zuidelijke Calabria, haalt met zijn liefde voor authentieke Italiaanse smaken een stukje Italië naar Leidschendam. Antonio en zijn zoon Ciano Raimondi hebben Italiaanse gastvrijheid hoog in het vaandel staan. Samen met chef Fabio Borchetta zorgen zij er daarnaast voor dat altijd wordt gekookt met verse en smaakvolle producten.

Ook wordt een groot aantal ingrediënten uit Calabria geïmporteerd, om u zo veel mogelijk te laten meegenieten van wat deze streek te bieden heeft. Gastvrijheid en lekker eten staan bij Raimondi's Villa Rozenrust centraal.

Want zoals ze in Italië zeggen:
L'amore si misura in piatti cucinati.
Oftewel, echte liefde toon je met eten.

