

ESPLANADE



DI DUE TEMPI

KOFFIE

uit de toplijn van Buscaglione uit Rome
met koe-haver-, kokos of amandelmelk

espresso 2,70
doppio 3,40
macchiato 3
koffie 2,70
cappuccino 3,25
koffie verkeerd 3,30
latte macchiato 3,60
flatwhite 3,95

IJSKOFFIE

met supplement van verse slagroom +1

ijskoffie 4,95
frappuccino 5,50
verkrijgbaar met mokka of koffie kenia
met hazelnoot, karamel of chocoladetopping
affogato 3,90

CHOCOLADEMELK

met supplement van verse slagroom +1

warme chocolademelk 3,40

MILKSHAKES

met supplement van verse slagroom +1

alle smaken uit de vitrine 5,40

DRANKEN

alle frisdranken 3
verse jus d'orange 4,30
water naturale Dolomia 0,75L 6,00
water frizzante Dolomia 0,75L 6,00

DOLCE VOOR ERBIJ

met supplement van verse slagroom +1

torta di mele 4,95
huisgemaakte appeltaart, warm geserveerd
limoncello Meringue pie 8,50
huisgemaakte Italiaanse taart met witte
chocolade, limoen custard, framboos
canolli 2,95
chocolade, pistache, amaretto,
limoen, arancia rosso, caramel zeezout,
cappuccino, zabaglione
2 st 3,95 • 5x 8,95

SPECIALE KOFFIE

met supplement van verse slagroom +1

caramel of hazelnoot 3,80
irish, spanish of italian 6,90

THEE

alle droge thee 3,20

groene thee:
sencha limone
sencha op

kruidenthee:
mix di stelle (sterrenmix)
spensierato (zorgenloos)

rooibos thee:

arancia limone, bio (sinaasappel citroen)
natural, bio

witte thee:
lavanda

zwarte thee:

bombay piccante chai, bio
cogli l'attimo, bio (pluk de dag)
earl grey superior
follia estiva (zomerztheid)
inglese per la colazione (english breakfast)

verse thee: 3,40

munthee

gemberthee met sinaasappel

SMOOTHIES

samengesteld door Living the Green Life®
7,50

kersen met bananen, dadels, ahornsiroop,
kokosrasp, amandelpasta en amandelmelk

bessen met banaan, kokosyoghurt,
amandelmelk, chiazaad en
chocoladeschaafsel

mango- en kiwi met spinazie,
hennepezaad, amandelmelk,
verse munt en granola

BIEREN

birra moretti van de tap 3
birra moretti 0.0 flesje 3
seizoenbier tap of flesje 3,50

VINO

zie andere zijde van deze kaart

ONTBIJT VAN 08-11

cornetto (croissant) 2,95
met marmellata +1
met pistachio crème +1

brioche 3,95
met huisgemaakte eiersalade en ham of kaas

due tempi colazione 14,50
Verse jus, canolli, croissant, brioche eiersalade
en koffie of thee

frittata di zucca
pompoen, salie, ui, pecorino, geserveerd met
ciabatta en tomatensalade 12.95

frittata di pancetta
pancetta, ui, asperge, tallegio, geserveerd met
ciabatta en tomatensalade 12.95

BROODJES VAN 11-15

ciabatta, meergranen of glutenvrij

formaggio 10,95
provolone kaas, tomaat, rucola, mosterd

melanzane affumicate (vegano) 10,95
gerookte aubergine, avocado, portobello, rode
uienchutney

formaggio di Capra 11,95
geitenkaas, gegrilde groenten, walnoten,
honing-mosterd

caprese 11,95
buffelmozzarella, tomaat, vijgen, basilicum

salmone affumicato 12,95
gerookte zalm, mascarpone, rode ui, kappers

vitello sgombro 12,95
kalfsvlees, makreel, radijs, groene asperge,
kappers

bresaola 12,95
gedroogd rundvlees, citroen aioli, parmezaanse
kaas, rucola, amandel

pollo e pesto 11,95
kip, cavolo nero, pesto, yoghurt,
zongedroogde tomaat

PIADINA VAN 11-15

huisgemaakte Italiaanse wrap 8,95

uovo e pancetta
truffel-eiersalade, pancetta, avocado, rucola

funghi
champignons, spinazie, mozzarella, tomaat,
balsamico

ZUPPE VAN 11-21

geserveerd met ciabatta 6,95

pomodori e peperoni
tomaat, paprika, mascarpone, basilicum

zucca (vegano)
pompoen, rozemarijn, peterselie

MANDJE BROOD

selectie van italiaanse broodsoorten,
olijven, pesto en olijfolie uit onze eigen
gaard in Casole d'Elsa
voor twee personen 6,95

INSALATE VAN 11-21

Salades

di cesare 10,95
cavolo nero, parmezaanse kaas, ei, avocado,
chili, croutons supplement van kip of gamba +
3,50

burrata e fichi 12,95
burrata, vijgen, tomaat, basilicum,
pijnboompitten

cavolfiore, funghi, salsa di pinoli
(vegano) 12,95
bloemkool, bospaddenstoelen, pijnboompitten,
citroën

spinaci picoli 9,95
babyspinazie, avocado, pecorino, gedroogde
tomaat, citroen

bresaola 14,95
gedroogd rundvlees, citroen, olijfolie,
parmezaanse kaas, rucola, amandel

vitello sgrombro 14,95
kalfsvlees, makreel, kwartelei, radijs groene
asperge, kappers

ANTIPASTI VAN 11-21

lekker om te delen

antipasti di due tempi 14,50 p.p.
crudo ham, meloen, bruschetta met tomaat en
basilicum, burrata met vijgen, gerookte zalm,
caponata, kalfsvlees met makreel

bruschetta mista 9,50
gerookte zalm, crudo ham, tomaat, basilicum

piatto di verdure (vegano) 12,50
gemarineerde olijven, artisjokharten, paprika,
gepofte knoflook, crostini

tagliere di mama Adéla 17,50
kazen, charcuterie, crostini's en scrocchi,
balsamico uitjes, vijgencompote

polpette al pomodoro 10,50
gehaktballetjes, pecorino, citroen, ciabatta

scampi aglio olio peperoncino 13,50
gamba's, knoflook, chili, citroen, ciabatta

arancini 9,50
risottoballetjes, 6 stuks naar keuze:
prei-mosterd-eekhoortjesbrood (vegano)
paddenstoel-truffel-pecorino
tallegio-tomaat-basilicum

PASTA VAN 11-21

keuze uit Toscaanse spaghetti,
pappardelle, trofiette
of vegan & glutenvrije pasta

salvia, limone e mandorle 14,95
salie, boter, citroen, amandel, parmezaanse kaas

burrata 18,95
burrata, pesto, tomaat, basilicum

aglio, olio e peperoncino 14,95
knoflook, chili, peterselie, parmezaanse kaas

polpette al pomodoro 15,95
gehaktballetjes, tomatensaus, pecorino, citroen

caponata 14,95 (vegano)
aubergine, tomaat, kappers, rozijnen,
pijnboompitten
evt met parmezaanse kaas +1 (niet vegano)

pollo alla cacciatore 16,95
kip, portobello, pancetta, paprika, olijf, tomaat

scampi aglio olio peperoncino 18,50
gamba's, spinazie, knoflook, chili, citroen

CHEF SVEN'S FAVOURITES VAN 18-21

Peposo 25
Runderstoofvlees, gebaken gnocchi,
cavolo nero, pecorino

Pesce Spada 25
Zwaardvis, bataat, geroosterde groete, salsa
verde

CHEF SVEN'S TASTING MENU

een combinatie van vier gerechten,
speciaal door Sven bereid, samengesteld
en alleen per tafel te bestellen
42,95

•

DUE TEMPI MENU

een combinatie van drie gerechten, zelf
uit te kiezen Zuppe of Insalate,
Pasta en Dolce
36,50

•

WINE-PAIRING

wine-pairing bij een van onze menu's
3 gangen 29
4 gangen 32



DOLCE E SOLATO

Limoncello Meringue pie 8,50

huisgemaakte Italiaanse taart met witte chocolade, limoen custard, framboos

Tiramisu di Limoncello 8,50

mascarpone, limoncello witte chocolade crumble

torte di lava al cioccolato* 8,50

warm chocoladetaartje, amarena-kersenijs, munt
*dit gerecht duurt wat langer om te bereiden

pannacotta al prosecco 8,50

prosecco, bosvruchten, witte chocolade

piatto di formaggi 10,50

selectie kazen, crostini's, vijgencompote

scroppino 9

vodka, prosecco, citroen-sorbetijs

affogato 3,90

espresso, vanille-ijs

VRUCHTENCUPS

strawberry fields forever 8

vanille- en aarbeienijs met verse aardbeien, aardbeien coulis en verse slagroom

tutti frutti 8

citroen-, mango- en frambozenijs met tutti frutti en verse slagroom

red fruit delight 8

frambozen-, aardbeien- en yoghurt-amarena-ijs met verse blauwe bessen en verse slagroom

banana royale 8

vanille-, chocolade- en bananenijs, chocoladesaus en verse slagroom

yoghurt cherry 8

yoghurt- naturel en amarena-ijs, notencrunch, honing en verse slagroom

CHOCOLADE & NOTENCOUPE

hazelpistaccio 8

hazelnoot-, pistache- en vanille-ijs met notenmelange, mokkasaus en verse slagroom

caffè moka 9

mokka- en vanille-ijs, overgoten met espresso, notenmelange, mokkasaus en verse slagroom

cioccolato nero 8

pure chocolade- en straciarella-ijs met chocoladesaus, chocoladekrullen en verse slagroom

il tony 8

tony chocolonely karamel zeezout chocolade-ijs met vanille-ijs, karamelsaus, chocoladekrullen en verse slagroom

SPECIAL COUPES

vanaf 18 jaar

amaretti 10

vanille-, amaretto-, citroen- en chocolade-ijs met amarettikoekjes, amaretto en verse slagroom

limoncello 10

yoghurt-, yoghurt-limoncello- en citroenijs met limoncello en verse slagroom

amore 10

malaga- en vanille-ijs met boerenjongens en verse slagroom

DIGESTIVO

grappa 5**limoncello** 5**sambucca** 4

MOUSSEREND

Il Grigio, Vino Spumante Brut

Eugenio Viticoltori, Fiuli (vegan)
pinot grigio & chardonnay
glas 8 • demi 0,375L 16
fles 0,75L 31 • magnum 50

Spumante Zero, Cuvée rosé

Corvezzo, Veneto (vegan, biologisch)
glera & pinot noir
fles 0,75L 27

Prosecco ' 84 Extra

Treviso, Veneto
glera
fles 0,75L 31

Franciacorta Alma Brut Grande Cuvée

Bellavista, Lombardije
chardonnay, pinot nero & pinot bianco
fles 0,75L 60 • magnum 115

ROSÉ

Pinot Grigio Blush delle Venezie

Sachetto, Veneto
pinot grigio
glas 4,90 • fles 0,75L 27

Rosato Rosa Mara, Soc. Agricole Costaripa

Valtènesi, Lombardije
gropello, marzemino, sangiovese & barbera
fles 0,75L 45

Gregoris Corvina

Soc Agricola Fattori, Verona
corvine
fles 0,75L 45

Scaia Rondinella

Tenuta Sant'antonio, Veneto
rondinella
fles 0,75L 35

WIT

L' Auratae Catarratto

Sicilië (vegan, biologisch)
60% catarratto & 40% pinot grigio
glas 4,90 • fles 0,75L 27

Pinot Grigio delle Venezie L' Elfo

Sachetto, Veneto
pinot grigio
glas 5,40 • fles 0,75L 29

Custoza, Agricola Gorgo

Veneto (vegan, biologisch)
cortese, garganega, trebbianello & trebbiano
glas 6,80 • fles 0,75L 34

Scaia Garganega

Tenuta S. Antonio, Veneto (vegan)
chardonnay & garganega
glas 7,50 • fles 0,75L 35

Langhe Chardonnay, Massolino

Piëmonte
chardonnay
glas 10,00 • fles 0,75L 47

Pinot Bianco Berg, Nals Magreid,

Alto Adige, Südtirol
pinot bianco
fles 0,75L 36

Fiano di Avellino, Tenuta di Selegas

Società Agricola Borgodangelo, Campanië
fiano
fles 0,75L 38

Vermentino di Sardegna Merì, Argiolas

Sardinië
vermentino
fles 0,75L 38

Sauvignon Blanc Sanct Valentin, St. Michael Eppan

Alto Adige, Südtirol
sauvignon blanc
fles 0,75L 65 • magnum 100

Soave La Rocca, Azienda Agricola Pieropan

Veneto (vegan, biodynamisch)
garganega
fles 0,75L 65 • magnum 100

“AGE AND GLASSES
OF WINE SHOULD
NEVER BE COUNTED”
ITALIAN WISDOM

ROOD

Elios Negroamaro, Cantina Cellino San Marco

Salento, Apulië
negroamaro
glas 4,90 • fles 0,75L 27

L' Auratae Nero d' Avola

Sicilië (vegan, biologisch)
nero d'avola
glas 5,40 • fles 0,75L 29

Sangiovese Scantianum, Cantina Vignaioli Scansano

Toscane
75% sangiovese, cabernet sauvignon, merlot & syrah
glas 6,80 • fles 0,75L 35

Montepulcaino d' Abruzzese, Colle Corviano

Abruzzese
montepulciano
fles 0,75L 36

Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Luciano Arduini

Veneto
corvina
fles 0,75L 45

Dolcetto d'Alba Ciabot Russ, Mario Gagliasso

Piëmonte
dolcetto
fles 0,75L 45

Mongrana Maremma Toscana, Agricola Querciabella

Toscana (vegan, biologisch)
50% sangiovese, 25% merlot & 25% cabernet-sauvignon
fles 0,75L 55

Barbera d'Alba Superiore Bricco delle Olive,

Vinicola Palladino, Serralunga d'Alba
barbera d'alba
fles 0,75L 55

Barolo, Massolino

Piëmonte
nebbiolo
fles 0,75L 65

Petruccino, Podere Forte

Orcia, Toscana (biodynamisch)
sangiovese
fles 0,75L 75

SUPER TUSCANS

Due Tempi heeft een collectie super toscans beschikbaar die voor de liefhebber geen nadere toelichting behoeven.

Tignanello

2017 320
2018 340
2018 magnum 950
2018 jeroboam 2200

Solaia

2015 600
2016 625

Masseto

2015 900
2016 910

Ornellaia

2016 420
2018 450

Petrucci

2016 450
2017 450

