

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 3,20
koffie verkeerd 3,20
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
torta della nonna 5,95
huisgemaakte Italiaanse taart
met pijnboompitten en citroencustard
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, ahornsirop,
kokosrasp, amandelpasta en amandelmelk

bessen met banaan, kokosyoghurt,
amandelmelk, chiazaad en
chocoladeschaafsel

mango- en kiwi met spinazie,
hennepzaad, 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 10-12

cornetto (croissant) 2,95
met lemon custard +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 VAN 11-15

geserveerd met ciabatta en
tomatensalade 12,95

di zucca

pompoen, salie, ui, pecorino

di pancetta

pancetta, ui, asperge, tallegio

BROODJES VAN 11-15

ciabatta, meergranen of glutenvrij

formaggio 9,95

provolone kaas, tomaat, rucola, mosterd

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

formaggio di Capra 10,95

geitenkaas, gegrilde groenten, walnoten,
honing-mosterd

caprese 10,95

buffelmozzarella, tomaat, vijgen, basilicum

salmone affumicato 11,95

gerookte zalm, mascarpone, rode ui, kappers

vitello sgombro 11,95

kalfsvlees, makreel, radijs, groene asperge,
kappers

carpaccio 11,95

rundvlees, pastinaak, parmezaan, truffel,
balsamico ui, hazelnoten

pollo e pesto 10,95

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 9,95

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

burrata e fichi 10,95

burrata, vijgen, tomaat, basilicum,
pijnboompitten

cavolfiore, funghi, salsa di pinoli
(vegano) 12,95

bloemkool, bospaddenstoelen, pijnboompitten,
citroën

spinaci piccoli 9,95

babyspinazie, avocado, pecorino, gedroogde
tomaat, citroen

carpaccio 12,95

rundvlees, pastinaak, parmezaan, truffel,
balsamico-ui, hazelnoten

vitello sgombro 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 9,50

gehaktballetjes, pecorino, citroen, ciabatta

scampi aglio olio peperoncino 13,50

gamba's, knoflook, chili, citroen, ciabatta

arancini 7,50

risottoballetjes, 6 stuks naar keuze:
prei-mosterd-eekhoornstjesbrood (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 14,95
gehaktballetjes, tomatensaus, pecorino, citroen

caponata 14,95 (vegano)

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

pollo e pesto 16,95

kip, courgette, parmezaan, basilicum, tomaat

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

CHEF SVEN'S FAVOURITES VAN 18-21

bavette e pesto 25
gebakken bavette steak, gnocchi,
portabello en pesto

branzo fritto 23
gebakken zeebaarsfilet, tomatenrisotto,
groene asperges en 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

ESPLANADE



DI DUE TEMPI

DOLCE E SOLATO

torta della nonna 8,50

huismgemaakte Italiaanse taart met pijnboomspitten, citroencustard en viernoten-praline ijs

tiramisu 8,50

mascarpone, espresso, chocolade, yoghurtijs

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

VRUCHTENCOUPS

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- en bananenijs met verse banaan, chocoladesaus en verse slagroom

yoghurt cherry 8

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

APERITIVO

bellini 9

prosecco met witte perzik

rossini 9

prosecco met aardbei

americano 9

campari, rode vermout, sodawater

classic martini 9

gin, vermout

scroppino 9

vodka, prosecco, citroen-sorbetijs kan van 1L 32,50

CHOCOLADE & NOTENCOUPEES

hazelpistaccio 8

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

caffè moka 8

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

cioccolato nero 8

pure chocolade- en straciatella-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

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 26

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 4,70 • fles 0,75L 25

Rosato Rosa Mara, Soc. Agricole Costaripa

Valtènesi, Lombardije groppelo, 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 4,70 • fles 0,75L 25

Pinot Grigio delle Venezie L' Elfo

Sachetto, Veneto pinot grigio glas 5,30 • fles 0,75L 27

Custoza, Agricola Gorgo

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

Scaia Gargariga

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

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 Merù, Argiolas

Sardinië vermentino fles 0,75L 38

Langhe Chardonnay, Massolino

Piëmonte chardonnay glas 10,00 • fles 0,75L 45

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) gargariga 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 4,70 • fles 0,75L 25

L' Auratae Nero d' Avola

Sicilië (vegan, biologisch) nero d'avola glas 5,30 • fles 0,75L 27

Sangiovese Scantianum, Cantina Vignaioli Scansano

Toscane 75% sangiovese, cabernet sauvignon, merlot & syrah glas 6,80 • fles 0,75L 34

Montepulcaino d' Abruzze, Colle Corviano

Abruzze montepulcaino fles 0,75L 34

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

Petrucino, 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

DIGESTIVO

grappa 5
limoncello 4
sambucca 5

