

# ROBERTO'S

AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

Maak uw keuze uit het gehele à la carte menu\*

3-gangen voor €49  
of  
4-gangen voor €59

\*Exclusief: Prosciutto di suino nero dei Nebrodi of La Vera Fiorentina

## ANTIPASTI Voorgerechten

- ✓ **Insalata Roberto's con Tomino DOP** 16  
Seizoenssalade, Cuore de Bue tomaten,  
pijnboompitten, Reggio Emilia balsamico  
azijn met Tomino DOP kaas
- Capesante scottate su panzanella** 21  
**Toscana**  
Geschroeide sint-jakobsschelpen op een  
Toscaanse Panzanella-salade
- Prosciutto di suino nero dei Nebrodi\*** 24  
Exclusieve Prosciutto van zwarte varkens,  
gefokt in het Nebrodi-gebergte
- Insalata di Farro estiva con polpo** 16  
Zomerse speltsalade met octopus,  
taggiasche olijven, cherrytomatjes  
en pecorino kaas
- ✓ **Mozzarella Campana e finissima  
di pomodori** 15  
Buffelmozzarella met dungseden  
tomaten
- Il Carpaccio Cipriani** 15  
Dungseden ossenhaas met  
klassieke saus zoals gemaakt door  
Giuseppe Cipriani in Harry's Bar in Venetië  
in de jaren vijftig

## ZUPPA Soep

- Zuppa di Fregula sarda ai frutti di mare** 17  
Rijk gevulde vissoep geserveerd  
op een bedje van fregula

## PRIMI Risotto en Pasta

- Risotto con fave, pecorino e guanciale** 21  
Risotto met varkenswangetjes,  
tuinbonen en pecorino  
*Voor de risotto geldt een bereidingstijd  
van ±22 minuten*

## LE PASTE Huisgemaakte pasta

- Tagliatelle con gambero rosso e  
pistacchi** 23  
Tagliatelle met rode gamba's en pistaches

- ✓ **Tortelloni di Cacio e Pepe con  
fiori di zucca** 21  
Tortellini gevuld met ricotta en  
zwarte peper geserveerd met  
courgettebloem

- Fagottini alla Carbonara** 15  
Fagottini gevuld met carbonara saus

## PASTA SECCA Droge pasta

- ✓ **Penne alla Norma** 16  
Geïnspireerd door Vincenzo Bellini's  
opera: penne met gefrituurde aubergines,  
tomatensaus en gedroogde ricotta

- Spaghettoni alle vongole e bottarga** 25  
Spaghetti met vongole, geserveerd met  
bottarga, een delicatess van  
gepekeld viskuit

# ROBERTO'S

AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

## SECONDI Hoofdgerechten

### IL PESCE

Vis

**Triglia rossa ripiena alla Pugliese** 29  
Rode mul gevuld met een mix van brood, eieren, Parmezaanse kaas en peterselie geserveerd met mini paprika's

**Orata scottata in padella con verdure al profumo d'acciughe** 24  
Pan gefrituurde zeebrasem met groenten en ansjovis saus

### I VEGETARIANI

Vegetarisch

✓ **La Parmigiana di melanzane** 17  
Gebakken aubergine gelaagd met tomaten, basilicum en mozzarella

### LA CARNE

Vlees

**La Vera Fiorentina \*** 62  
De "Bistecca Fiorentina" is een T-Bone steak van 1,3 kilo van speciaal Toscaans vee, geserveerd met seizoensgroenten en perfect om te delen voor twee personen.

**Cotolette d'Agnello con olio alle erbe** 28  
Lamskoteletten met kruidenolie en groenten

**Galletto alla Diavola con** 26

### CONTORNI

Seizoensbijgerechten 5

## DOLCI Nagerechten

**Crostatina con crema pasticcera e fragole** 10  
Taart gevuld met banketbakkersroom en aardbeien

**La Barbajada Milanese dell'800** 10  
Biscuitgebak, melkijs en koffiemousse  
Barbajada was een populaire Milanese zoete drank in het begin van de 20e eeuw

**Pesche al forno ripiene di amaretti e gelato alla vaniglia** 10  
Gebakken perziken met amaretti en vanille-ijs

**Roberto's tiramisù** 12  
Roberto Payer's klassieke recept

**Selezione di tre formaggi Italiani** 15  
Selectie van drie Italiaanse kazen

### I GELATI

Huisgemaakt ijs

**Per twee bollen** 6

**Vaniglia**  
Vanille

**Pistacchio**  
Pistache

**Cioccolato**  
Chocolade

**Spritz**  
Spritz

**Limoncello**  
Limoncello

**Caffè**  
Koffie

Deel je leukste foto op Instagram! Tag ons en krijg je koffie of thee van het huis!

#robertosrestaurant - @RobertosRestaurantAmsterdam