Bruschetta en focaccia

1. *Bruschetta Rizzoli speciaal* 9
   Mozzarella, serranoham, rucola, Parmigiano en pesto.
2. *Siciliaanse focaccia* 16
   Mortadella, burrata, pistachenoten en rucola.
3. *Focaccia met rozemarijn en knoflook* 10
   Rozemarijn, knoflook en extra vierge olijfolie.

Koude voorgerechten en carpaccio

4. *Kalfscarpaccio à la Harry's Bar* 17
   Kalfsvlees, citroen, rucola en Parmigiano.
5. *Vitello tonnato* 17
   Kalfsvlees met een romige saus van tonijn, kappertjes en ansjovis.
6. *Carpaccio van rode tonijn* 18
   Rode tonijn, pistachevinaigrette en tomatenjam.
7. *Rizzoli-plank* 18
   Italiaanse vleeswaren en kazen, geserveerd met grissini.

Warme voorgerechten en groenten

8. *Ossobucokroketten* 15
   Ossobuco, pecorinocrème en balsamicoazijn.
9. *Provolone uit de oven* 14
   Provolone, tomaat en pesto.
10. *Venusschelpen in witte wijn* 21
    Venusschelpen, knoflook, chilipeper, peterselie en witte wijn.
11. *Krokante octopus met paprikapoeder* 20
    Gefrituurde octopus met een aardappelcrème met paprikapoeder.
12. *Gamba's met knoflook* 15
    Gamba's, knoflook en chilipeper.
13. *Aubergine alla Parmigiana* 15
    Aubergine, tomaat, mozzarella, basilicum en Parmigiano.

Salades en soepen

14. *Romige portobellosoep met truffel* 13
    Paddenstoelen, Parmezaanse kaas en witte-truffelolie.
15. *Romige pompoensoep met Amaretto* 13
    Pompoen, pancetta, pijnboompitten en Amaretto.
16. *Caesarsalade Rizzoli van de houtskoolgrill* 17
    Op houtskool gegrilde slaharten, krokante kip, Parmezaanse kaas en caesardressing.
17. *Burrata met tomaten* 15
    Burrata, tomaten, pesto en balsamicoazijn.

Pasta en lasagne

18. *Traditionele spaghetti alla carbonara, afgewerkt in pecorino* 18
    Guanciale, eidooier en zwarte peper; aan tafel afgewerkt in een uitgeholde Pecorino Romano D.O.P.-kaas.
19. *Spaghetti met ossobucoragù alla Bolognese* 17
    Langzaam gegaarde vleesragù.
20. *Linguine met zeevruchten en langoest* 25
    Langoest, zeevruchten en tomaat.
21. *Linguine alle vongole* 23
    Venusschelpen, knoflook, chilipeper en witte wijn.
22. *Tagliatelle Alfredo speciaal* 18
    Parmigiano, paddenstoelen en krokante kip.
23. *Rigatoni met tonijn alla Puttanesca* 18
    Tonijn, tomaat, kappertjes, olijven en chilipeper.
24. *Traditionele lasagne alla Bolognese* 17
    Vleesragù en bechamelsaus.
25. *Lasagne met spinazie en zalm* 19
    Spinazie, zalm en champagneroomsaus.
26. *Cannelloni met drie soorten vlees* 19
    Gevuld met kip, kalfsvlees en varkensvlees, met truffelbechamelsaus en Parmezaanse kaas.
27. *Pastatrio van de chef* 25
    Proeverij van drie pastaspecialiteiten.
28. *Ravioli di Brasato al Barolo* 21
    Ravioli gevuld met in Barolo gestoofd kalfsvlees, geserveerd met de bijbehorende stoofjus en Parmigiano.
29. *Delizie di Burrata Pugliese met tomaat en pesto* 19
    Met burrata gevulde pasta, geserveerd met tomaat en pesto.
30. *Fiocchi di Pera e Formaggio* 19
    Met peer en kaas gevulde pasta in kaassaus.
31. *Grote tortelloni met langoest en krab* 25
    Gevuld met langoest en krab, geserveerd met beurre blanc.