

PIZZE ROSSE

Onze favoriete pizza's met een basis van San Marzano D.O.P. tomaten

1. **MARGHERITA** 🌿 ★ 10,5
Tomatensaus, fior di latte & basilicum
+ Buffelmozzarella 3,5 + Salami 3,5
2. **MARINARA CON ALICI** 11
Tomatensaus, ansjovis, kappers, taggiasche olijven, oregano & knoflookolie
3. **TONNO** 14,5
Tomatensaus, fior di latte, tonijn, rode ui, kappers & taggiasche olijven
4. **DIAVOLA** 14,5
Tomatensaus, fior di latte, knoflookolie, pikante salami & spaanse pepers
5. **VEGETARIANA** 🌿 ★ 15
Tomatensaus, fior di latte, rode ui, gegrilde groenten, taggiasche olijven, rucola & parmezaan (+ Verse truffelpecorino 3,5)
6. **QUATTRO FORMAGGI** 🌿 15
Tomatensaus, fior di latte, gorgonzola, parmezaan, pecorino & basilicum
7. **PINOLI** 🌿 ★ 16
Tomatensaus, fior di latte, cherrytomaten, knoflook, pijnboompitten, rucola & parmezaan
8. **QUATTRO STAGIONI** 16
Tomatensaus, fior di latte, champignons, taggiasche olijven, artisjok & beenham
9. **PICCANTE** 16
Tomatensaus, fior di latte, pikante salami, 'nduja, gorgonzola & rode ui
10. **MELANZANE E SALSICCIA** 15,5
Tomatensaus, aubergine, verse Toscaanse worst & peccorino
11. **SPECK** 17
Tomatensaus, fior di latte, speck, gerookte kaas, champignons & parmezaan
12. **PROSCIUTTO CRUDO E PARMIGGIANO** 17
Tomatensaus, fior di latte, prosciutto di parma, parmezaan & rucola
13. **GORGONZOLA E PARMA** 17
Tomatensaus, fior di latte, champignons, gorgonzola, prosciutto di parma
14. **PESTO E BURRATA** 🌿 17
Tomatensaus, fior di latte, pesto, burrata & semi zongedroogde tomaten
15. **PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA** 18,5
Tomatensaus, fior di latte, prosciutto di parma & buffelmozzarella
16. **COPPA E BURRATA** 19
Tomatensaus, fior di latte, coppa di parma, rucola, burrata & semi zongedroogde tomaten
17. **TARTUFINA ROSSO SPECIALE** 19,5
Tomatensaus, fior di latte, beukenzwammetjes, truffelsalami & truffelpecorino
(+ Verse truffel 5,5)
18. **CALZONE CLASSICO** 16
Dubbelgevouwen pizza met tomatensaus, fior di latte, gerookte kaas, beenham, artisjok, champignons & taggiasche olijven
19. **CALZONE PICCANTE** 16
Dubbelgevouwen pizza met tomatensaus, fior di latte, pikante salami, gorgonzola, gegrilde groenten, taggiasche olijven & 'nduja

PIZZE BIANCHE

Onze favoriete pizza's met een basis van Fior di Latte Mozzarella

20. **TARTUFINA** 17,5
Fior di latte, champignons, truffelsalami, rucola & truffelpecorino
21. **BOSCAIOLA** 17,5
Fior di latte, champignons, verse Toscaanse worst & buffelmozzarella
22. **CHIODINI** 17,5
Fior di latte, coppa di parma, beukenzwammetjes en truffelpecorino
23. **TARTUFO** 🌿 ★ 19,5
Fior di latte, champignons, truffelpecorino & verse truffel

DOLCI

- TIRAMISÚ AL MARSALA** 9
Een grote portie van onze huisgemaakte tiramisu, perfect om te delen
- PANNA COTTA** 8
Panna Cotta met confiture van gepocheerde perzik & tijm
- FRAGOLA CON MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO** 8
Gemarineerde aardbeien met witte chocolademousse
- SORBETTO AL PROSECCO CON ZABAGLIONE E AMARENE** 9
Prosecco sorbet, lemon curd, amarena kersen, Aperol Zabaglione & cookie crumble
- COPPA PISTACCHIO E CIOCCOLATO** 10
Coupe met huisgemaakt Pistache di Bronte D.O.P. ijs, chocolade sorbet, pistachenoten & gehakte chocolade
- TORTA FRUTTI DI BOSCO** 8
Italiaanse bosvruchten-custardtaart van Martinucci Pasticceria met vanile ijs
- GELATO** 7
Italiaanse ijsjes van Martinucci Pasticceria. Keuze uit:
Citroensorbet / Tartufo nero / Tartufo bianco / Tartufo pistacchio

VINI DA DESSERT

- VIN SANTO CON CANTUCCINI** 9
Toscaanse dessertwijn met Italiaanse Amandelkoekjes
- DINDARELLO IGT** 9
Zoete witte wijn uit Veneto van moscato druiven
- MADORO IGT** 9,5
Rode wijn uit Veneto van marzemino & cabernet sauvignon druiven

CAFFÈ SPECIALI

- AFFOGATO** 6
1 bol huisgemaakt vanille-roomijs overgoten met hete espresso
+ Amaretto 3
- ITALIAN COFFEE** 8
Koffie, amaretto & slagroom
- IRISH COFFEE** 9
Koffie, whiskey & slagroom
- FRENCH COFFEE** 9
Koffie, cognac & slagroom

COCKTAILS

- SGROPPINO** 8,5
Citroenijs, wodka & Prosecco
- ESPRESSO MARTINI** 12,5
Espresso, wodka & Kahlua
- PORNSTAR MARTINI** 12,5
Passoa, vanillewodka, Passievruchtsap, eiwit & een shot prosecco
- AMARETTO SOUR** 12,5
Amaretto, citrussap, bitters & eiwit
- NEGRONI** 10
Campari, Poli Gran Bassano Vermouth, Marconi 46 Gin



CHRISTIANI

Vino E Cibo

MENUKAART

VOLG CHRISTIANI ONLINE!

Instagram: [christiani_aalsmeer](#)
Facebook: [christianiaalsmeer](#)

SEIZOENSMENU

Een uitgebreid 7-gangen menu met verschillende specialiteiten van ons zomermenu. Binnen dit menu kunnen wij helaas geen rekening houden met dieetwensen of allergenen.

€49,50

4-GANGEN MENU

Maak zelf uw keuze uit een antipasti, primi, secondi & dolci van ons menu. Ook mogelijk i.c.m. onze Costata di Manzo of Tongschar vanaf 2 personen

€54,50

WIJNARRANGEMENT

Een speciaal geselecteerd glas wijn bij elke gang van het seizoensmenu of 4-gangen menu.

€40 / €25

TAGLIERE

Houten planken vol met Italiaanse lekkernijen

TAGLIERE DI SALUMI Een variatie van wisselende vleeswaren	17
TAGLIERE DI FORMAGGI 🌿 Een variatie van wisselende kazen	18,5
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI Een variatie van wisselende kazen & vleeswaren	19,5
TAGLIERE DI PARMA Prosciutto di Parma & buffelmozzarella	22,5
TAGLIERE DA CHRISTIANI (2-3 PERS.) Een mix van onze favoriete vleeswaren, kazen en groenten	26,5
TAGLIERE DA CHRISTIANI GRANDE (4-6 PERS.) Een mix van onze favoriete vleeswaren, kazen en groenten	51,5
TAGLIERE DA CHRISTIANI FORMIDABLE (8-12 PERS.) Een mix van onze favoriete vleeswaren, kazen en groenten	99,5

ANTIPASTI

FOCACCIA ROMANA 🌿 Focaccia uit onze steenoven met zeezout en rozemarijn, lekker bij alle antipasti en tagliere	4,5
BRUSCHETTE 🌿 3 soorten knapperige bruschette van Altamura brood, belegd met verschillende dagverse producten	11
BURRATA 🌿 Burrata met tomato romantica, pesto en pane carasau (Sardijs brood)	14,5
FOCACCIA CAPRESE 🌿 Focaccia uit onze steenoven met zeezout en rozemarijn, bedekt met buffelmozzarella, tomaat en basilicum	13,5
OSTRICHE Drie zeeuwse oesters met campari-citrusdressing & citroen	10
CALAMARI Gefrituurde inktvis met bloemkoolpuree, gesmoorde venkel & citroenolie	13,5
ZUPETTA DI COZZE Zeeuwse Mosselen volgens Italiaans recept in een kruidige tomatenboullion	14,5
PESCE CRUDO MARINATO AGLI AGRUMI Zwaardvis gemarineerd in een campari-citrusdressing met radijs & zeekraal	16
VITELLO TONNATO Dungesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise, rucola, kapperappeltjes, pittensmix en zongedroogde tomaten	14,5
INSALATA ESTIVA Een zomerse salade met gegrilde perzik, verse vijgen, prosciutto di Parma, geitenkaascrème, balsamico, veldsla en geroosterde pijnboompitten.	13
ARROSTICINI Gegrilde schapenvleesspiesjes volgens authentiek recept uit Abruzzo, met dragoncello en geserveerd op een bedje van sla	14,5
TARTARE DI MANZO Tartaar van rund met burrata & zwarte zomertruffel	16

🌿 Vegetarisch ★ Ook als vegan versie te bestellen

🚫 Veel van onze pizza's, pasta's & focaccia's zijn ook glutenvrij verkrijgbaar (+€3)

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS! ONZE MEDEWERKERS KUNNEN U MEER VERTELLEN OVER ONZE ALLERGENEN-INFORMATIE.

PRIMI PIATI

Kies uit een standaard of grote portie van onze pasta's

LASAGNE AL FORNO CHRISTIANI Ragù alla bolognese, bechamel, fior di latte & parmezaan	17 / 24
RAVIOLI PESTO GENOVESE 🌿 Ravioli gevuld met pesto in een tomaten-mascarponeaus met pecorino, basilicum & pijnboompitten	16 / 22
SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA CON SALMONE Zwarte pasta met zalm, courgettecrème, gemarineerde tomaten & parmezaan	17 / 24
SPAGHETTI ALLE COZZE Spaghetti met zeeuwse mosselen, tomaat, knoflook, rode peper, colatura, bottarga & witte wijn	16 / 22
TAGLIATELLE CON RAGU DI VITELLO Tagliatelle met kalfsragù, parmezaan, peterselie & broodkruim	17 / 24

SECONDI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 🌿 Ovenschotel met aubergine, tomatensaus, fior di latte & parmezaan.	17
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kipfilet gerold in Prosciutto di Parma met salie, geserveerd met snijbiet	21
SPEZZATINO DI AGNELLO Lamsstoof met aardappelpuree, wortel & spitskool	24
POLPO ALLA GRIGLIA Octopus van de grill met bloemkoolpuree, snijbiet & citroenolie	24
TAGLIATA DI MANZO Sukadesteak met babyspinazie, tomaat & parmezaan	27
LIMANDA ALLA GRIGLIA Tongschar van +/- 700 gram, gebakken op de plaat en geserveerd met salsa verde, aardappels uit de oven & een salade van venkel, sinaasappel en taggiasche olijven	45

SPECIALITÀ DELLA CASA

COSTATA DI MANZO CON VERDURE
DI STAGIONE E PATATE AL FORNO

Côte de boeuf - seizoensgroenten - aardappels uit de oven

450 / 800 / 1.000 GRAM - 11,5 PER 100 GR.

CONTORNI

VERDURA DEL GIORNO Seizoensgroenten	6
PATATE AL FORNO Aardappels uit de oven	6
INSALATA MISTA Salade van gemengde groenten	6,5
INSALATA DI POMODORI Salade van tomaten en basilicum	6,5