



DE SMAKEN VAN ITALIË



Voor Simon, Nadia en Anna, en voor de Italiaanse *appassionati di cucina* die me bij dit boek hebben geholpen.

Oorspronkelijke titel:

The Food of Italy

Oorspronkelijke uitgever:

Square Peg

Een onderdeel van Random House, Londen

Tekst: © 2014 Claudia Roden

Fotografie: © 2014 Jason Lowe

Foodstyling: Joe Woodhouse

Vormgeving binnenwerk: Anna Green, www.siulendesign.com

Voor het eerst verschenen in 1989 bij Chatto & Windus Ltd

Voor de Nederlandstalige uitgave:

© 2014 Fontaine Uitgevers, Amsterdam

www.fontaineuitgevers.nl

Fontaine Uitgevers is een onderdeel van Uitgeefhuis Nieuw Amsterdam

Vertaling en bewerking: Hennie Franssen-Seebregts en Jacques Meerman

Eindredactie: efef.com

Zetwerk: Mat-Zet bv, Soest

Omslagontwerp: bij Barbara

Tweede druk, 2019

ISBN 978 90 5956 627 9

NUR 442

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden gereproduceerd of overgedragen in welke vorm of op welke manier ook, zonder schriftelijke toestemming vooraf van de uitgever.

Opmerkingen bij de recepten

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, de dessertlepels van 10 ml en de theelepels van 5 ml. Gebruik bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5 en 2½ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestroken, tenzij anders is aangegeven.
- Gebruik middelgrote eieren, verse kruiden en ongezouten boter, tenzij anders is aangegeven. Met bloem wordt de gewone, ongebleekte tarwebloem bedoeld, zoals die ook in de supermarkt verkrijgbaar is.
- Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig aan uw eigen oven aan.
- De temperaturen in dit boek zijn voor een **conventionele oven**; verlaag de aangegeven temperatuur als u een heteluchtoven gebruikt met 10 %.
- 1 liter = 10 deciliter = 100 centiliter = 1000 milliliter.



DE
SMAKEN
VAN
ITALIË

CLAUDIA RODEN

Fotografie Jason Lowe

FONTAINE UITGEVERS

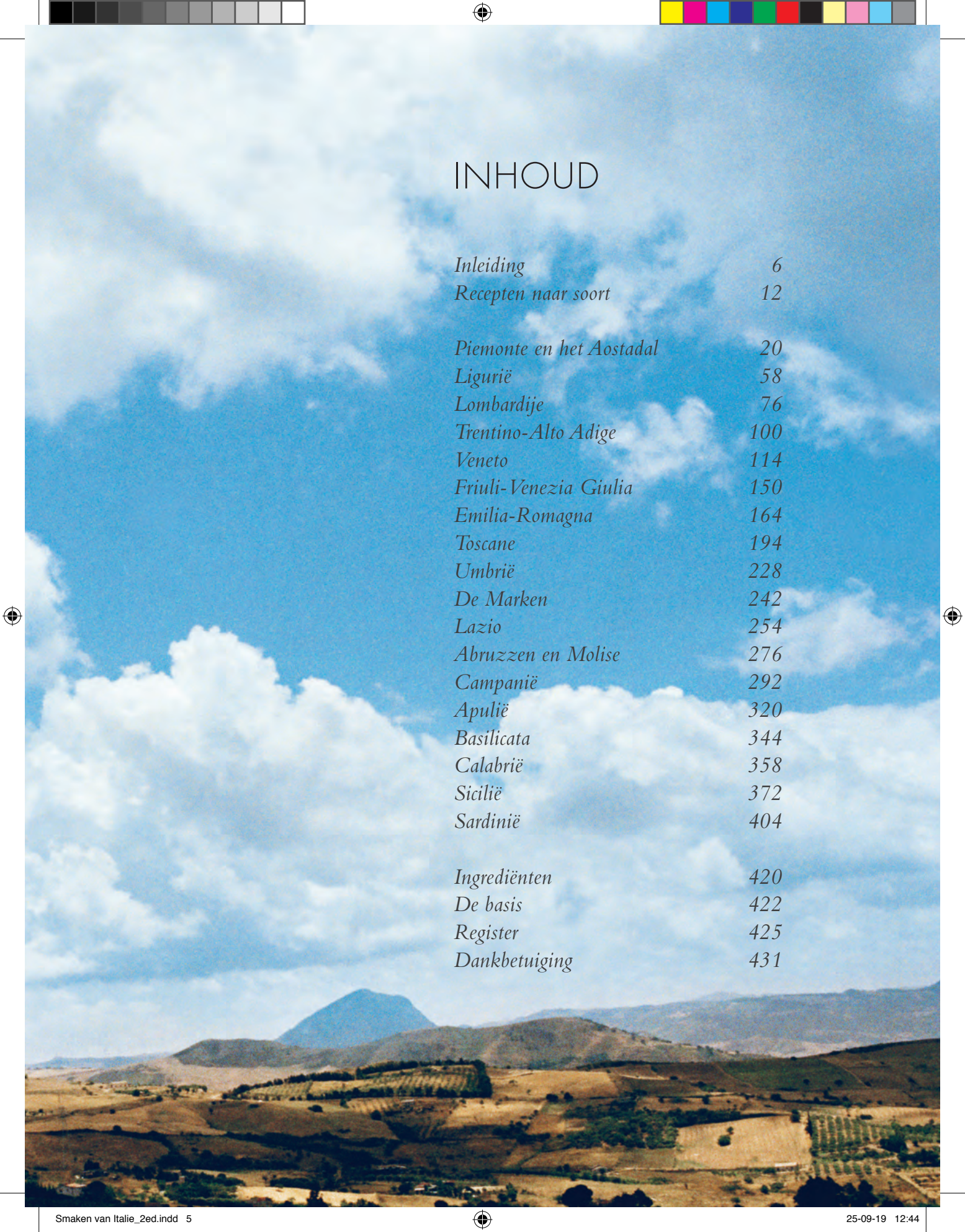






INHOUD

<i>Inleiding</i>	6
<i>Recepten naar soort</i>	12
<i>Piemonte en het Aostadal</i>	20
<i>Ligurië</i>	58
<i>Lombardije</i>	76
<i>Trentino-Alto Adige</i>	100
<i>Veneto</i>	114
<i>Friuli-Venezia Giulia</i>	150
<i>Emilia-Romagna</i>	164
<i>Toscane</i>	194
<i>Umbrië</i>	228
<i>De Marken</i>	242
<i>Lazio</i>	254
<i>Abruzzen en Molise</i>	276
<i>Campanië</i>	292
<i>Apulië</i>	320
<i>Basilicata</i>	344
<i>Calabrië</i>	358
<i>Sicilië</i>	372
<i>Sardinië</i>	404
<i>Ingrediënten</i>	420
<i>De basis</i>	422
<i>Register</i>	425
<i>Dankbetuiging</i>	431



INLEIDING

Bijna dertig jaar geleden reisde ik door Italië ter voorbereiding op mijn 'Taste of Italy'-serie voor het *Sunday Times Magazine*. Dat was een fantastische kans om de keuken en het land intiem te leren kennen. Vijfentwintig jaar geleden verscheen het bijbehorende boek, maar dat is nu aan herziening toe. Ik wil graag nieuwe recepten toevoegen en sommige al bestaande actualiseren omdat er veel veranderd is: de Britten en Italianen koken en eten inmiddels anders dan toen.

De redactie van het *Magazine* liet me een serie over de regionale keukens van Italië schrijven vanuit de zekerheid dat die na de Franse keuken de nieuwe grote mode gingen worden. Italiaanse restaurants hadden in die tijd alleen spaghetti, pizza en een paar andere vaste gerechten op de kaart. Ook in Italië zelf waren streekgerechten in restaurants niet makkelijk te vinden. Jonge koks leerden de Franse keuken en een paar internationaal bekende Italiaanse gerechten maken, terwijl de Italiaanse toprestaurants *nouvelle cuisine*-gerechten brachten zoals risotto tricolore met kiwi en aardbeien, en kalfslever met mango. De serie in de bijlage in de Britse krant werd een enorm succes. Veel chefs die een Italiaans restaurant met streekgerechten openden, zeiden dat ze zich eerst door de serie en daarna door het boek hadden laten inspireren.

De Italiaanse keuken is ook buiten Italië heel populair geworden. In delicatessenwinkels en op het internet zijn talloze Italiaanse vleeswaren en kazen, geweldige wijnen en bijna alle andere Italiaanse producten te koop: Ligurische focaccia en ciabatta, Sardijnse *carta di musica*, brood uit Apulië, allerlei soorten gedroogde streekpasta's (zoals de orecchiette uit Apulië en de Ligurische trofie), gevulde pasta's met bijzondere vullingen en allerlei soorten risottorijst. Ingrediënten zoals farro (de primitieve tarwesoort emmer) en burrata – een bal mozzarella met room erin – waren zelfs in Italië nauwelijks te koop maar zijn tegenwoordig ook elders populair, om nog maar te zwijgen van de balsamicoazijn, die de wereld inmiddels veroverd heeft.

Ik heb de recepten nog eens doorgenomen en schrijf nu ingrediënten voor die de bereiding vergemakkelijken zoals snelkookpolenta, lasagne die u niet hoeft voor te koken, zakjes inktvisinkt, en goede kastanjes en artisjokken uit de diepvries. Ik heb ook de verleiding niet kunnen weerstaan om nieuwe varianten toe te voegen of een recept te verbeteren met nieuwe, simpele of handige technieken. Daarmee sluit het boek goed aan op wat in Italië populair is en op wat de mensen er tegenwoordig koken. Vrouwen werken en hebben minder tijd om te koken; de gezinnen zijn klein, vaak niet meer dan één kind. De tijd toen *la mamma*

de hele dag in de keuken pasta stond te maken, is voorbij, maar de mensen hebben nog wel tijd om te eten. Ze lunchen zo mogelijk thuis, eten aan tafel en houden hartstochtelijk van hun eigen gerechten. Ze maken makkelijke dingen, stellen salades samen, eten vaker pasta dan een bewerkelijke risotto, en kopen hun tortelli en ravioli in de winkel.

Een andere belangrijke verandering is dat de overdracht van culinaire kennis van de ene generatie op de andere voor het eerst doorbroken is. De mensen leren niet meer alleen koken van hun moeder: ze leren meer van de tv en het internet en ook jongemannen pronken graag met hun kookkunst. De gerechten die nu gedeeld worden, zijn geen exotische fusie maar traditionele, soms gemoderniseerde streekgerechten. Bloggers hebben het vaak over gerechten van hun grootmoeder en posten soms zelfs een foto of video van hun kokende oma.

Toen ik dertig jaar geleden door Italië reisde, bleek niemand gerechten uit andere streken te kennen – ze gingen ook niet buiten hun eigen streek op vakantie. Tegenwoordig koken de mensen ze graag, vooral als ze in de mode zijn. Zulke modieuze schotels zijn heel vaak nederige gerechten van boeren of arbeiders, zoals bonensoep of polenta, gerechten op basis van brood of kastanjes, spaghetti met kaas en peper of met olie, knoflook en chilipeper. Als pastasaus is olijfolie populairder dan room en boter, en sommigen verwerken gedroogde chilivlokken (*peperoncini*) in bijna alles. Dat is een zuidelijke gewoonte, maar regionale gerechten zijn nationaal geworden en populairder dan ooit.

Veel mensen maken zich zorgen over hun gezondheid en eetgewoonten en proberen licht te koken, maar worden nog steeds lyrisch van *lardo* (dunne plakjes gezouten vetspek die als antipasto dienen) en eten in een restaurant *fritto misto*. Maar er zijn natuurlijk ook vegetariërs en veganisten. Veel Italianen kunnen zich tegenwoordig alleen goedkope massaproducten veroorloven, maar voor een elite uit de middenklasse gaan de kwaliteit en zuiverheid van de plaatselijke producten boven alles.

Jaren geleden stond ik vaak in restaurantkeukens toe te kijken en aantekeningen te maken. Ik trof daar soms jonge Amerikaanse en Japanse koks, die er gratis werkten om er iets te leren. Tegenwoordig zie ik daar de vruchten van. Tokio is inmiddels de stad met de meeste Italiaanse restaurants buiten Italië, maar de Italianen zijn van sushi gaan houden en de Italiaanse koks hebben van de Japanners geleerd om borden geraffineerd op te maken. De jonge Amerikanen hebben hen creatief leren zijn – met pizza's bijvoorbeeld. Die nieuwe pizza's zijn echter niet Amerikaans maar geïnspireerd op streekgebonden stijlen: pizza carbonara, pizza arrabbiata, pizza capricciosa, enzovoort. Modieuze cafés brengen inventieve crostini en bruschette, belegd met streekproducten en traditionele combinaties. Veel mensen doen thuis hetzelfde.

Tien jaar geleden dweepten koks en eetschrijvers met de fantasierijke bedenkels uit Catalonië en het Baskenland, maar die excessieve nadruk op wetenschap en technologie is alweer voorbij. Tegenwoordig is iedereen verzot op het *terroir* van plaatselijke producten en zien koks zichzelf als dirigenten voor een 'orkest' van vissers, boeren en ambachtslieden

staan. Als reactie op de huidige economische crisis maar ook op de culinaire mondialisering, bezinnen de restaurants zich weer op hun wortels en dienen ze traditionele gerechten op. Sommigen hebben daar zelfs een geraffineerde haute cuisine van gemaakt.

Heel spannend is ook wat tegenwoordig in de wijnindustrie gebeurt: veel streken herontdekken lang verwaarloosde inheemse druivenrassen en maken weer wijnen met een fundamenteel Italiaans karakter.

De Slow Food-beweging heeft daarop veel invloed gehad. Stichter Carlo Petrini en zijn medestanders bevorderen het *terroir*, het seizoensgebonden karakter en de zuiverheid van de producten. Ze leiden de Turijnse Salone del Gusto (de grootste voedsel- en wijnbeurs ter wereld), hebben een gastronomische universiteit gesticht, organiseren smaakworkshops, wijnproeverijen en boerenmarkten, en moedigen restaurants en *trattorie* aan om hun regionale identiteit en kooktradities te verdedigen. De eerbiedwaardige Accademia Italiana della Cucina, die in 1953 is gesticht om Italië's gastronomische erfgoed te verdedigen, blijft vechten om de 'echte Italiaanse keuken' te beschermen tegen internationale modes en fastfood en stuurt delegaties naar het buitenland om de authenticiteit van de traditionele Italiaanse keuken te bevorderen en in stand te houden. Ze treffen er meestal een bloeiende Italiaanse keuken aan die haar eigen weg is gegaan en ver verwijderd is geraakt van wat de Italianen zelf koken.

Authenticiteit is een omstreden concept omdat er in de traditionele thuiskeuken geen strikte regels of ijzeren wetten bestaan. Die keuken staat bovendien niet stil maar evolueert zonder haar karakter te verliezen. In Italië heeft elk gezin zijn eigen manier om bepaalde gerechten te koken, maar altijd binnen bepaalde grenzen. Jaren geleden kreeg ik contact met een club die zich *gli appassionati di cucina* noemde. In elke streek waren er leden die in kleine groepjes buiten de deur gingen eten en dan uitvoerig met de koks praatten. Daarmee bevorderden ze dat de restaurants hun kwaliteit bewaakten. Dat maakte me duidelijk dat de Italianen veel waarde hechten aan normen en waarden en echt houden van de eigen gerechten, die van de ene generatie op de andere worden doorgegeven.

In het buitenland is alles anders. Daar zijn niet dezelfde ingrediënten te koop en moeten de mensen zich met imitaties behelpen. Ze hebben ook niet dezelfde band met de gerechten. Dat geldt zeker voor landen die creativiteit en eigen bedenksels hoog in het vaandel hebben. Ik moest een keer spreken voor de afdeling gastronomie aan de universiteit van Boston, en in mijn gehoor zaten ook diverse koks met een eigen Italiaans restaurant. Ze vertelden dat je als kok in Amerika alleen een reputatie opbouwt als je de gerechten op je eigen originele manier benadert, anders denkt iedereen dat je een goedkoop ethnisch restaurant hebt. Die koks schrijven dan boeken met hun creatieve interpretaties erin, waarvan anderen weer hun eigen versies maken, en uiteindelijk ontstaan versies van versies van versies. Ze zeiden dat ze mijn boek raadpleegden om de oorspronkelijke gerechten te achterhalen.

Tijdens mijn werk aan deze nieuwe uitgave kwamen de herinneringen aan Italië weer boven. Sommige herinneringen gaan terug tot de tijd toen ik nog als kind in Egypte woonde. Mijn vader importeerde bedrukte zijden stoffen uit een fabriek in Como. Elk jaar verdeelden

we onze lange zomervakanties tussen het meer, het strand en de Dolomieten, waar ik met mijn broers naar het bos ging om kikkers, slakken, bosaardbeitjes of paddestoelen voor de koks te zoeken. Ik dacht ook aan mijn Sloveens sprekende Italiaanse kindermisje Maria, die in mijn vroegste jeugd voor ons kookte. Ze kwam uit een dorp dat vroeger in Friuli lag en tegenwoordig weer tot Slovenië hoort. Toen we als vluchtelingen in Londen woonden, werkte ik voor Alitalia, waar ik zeven pond per week verdiende maar gratis mocht vliegen als er in een toestel een plaats vrij was. En dat deed ik zo vaak als ik kon. Vervolgens bereisde ik heel Italië om mijn boek voor te bereiden en woonde ik gastronomische lezingen en feesten bij. Bij elk recept kwamen weer veel herinneringen boven. De betoverende smaak van basilicum met parmezaan en olijfolie en de geur van knoflook in een koekepan met salie en rozemarijn maken me nog steeds gewoon gelukkig. Je raakt makkelijk in de ban van een land met zo veel natuurschoon, kunst en muziek, een land met een simpele, bescheiden keuken stampvol heerlijke smaken en verrukkelijke details. Italië is onder andere zo fascinerend vanwege zijn ongelooflijke diversiteit. Het landschap, de vegetatie en het klimaat veranderen voortdurend. Er zijn heuvels, bergen, vlakten en kustgebieden. Elk dorp of stadje is weer heel anders dan het volgende. De architectuur, de omgeving en het gedrag van de mensen verschillen steeds. De buitengewone culinaire diversiteit is het gevolg van Italië's vroegere fragmentatie in talloze onafhankelijke staten. Totdat het land honderdvijftig jaar geleden verenigd werd, bestonden er veel koninkrijken, hertogdommen, heerlijkheden, stadsstaten en een pauselijke staat, die allemaal hun eigen geschiedenis, cultuur en culinaire tradities hadden.

Na de ondergang van het Romeinse Rijk werd Italië een universum met talloze centra. In de Middeleeuwen veroverde en bestuurde elke grote stad – vooral in Noord- en Midden-Italië – het omringende gebied. De grote zeevarende steden stichtten hun eigen kolonies in het Middellandse Zeegebied. Al die steden en gebieden bestreden elkaar politiek, economisch en militair. Buitenlandse invloeden – de Fransen in Piemonte, de Oostenrijkers in Lombardije, Trentino-Alto Adige en de Venetië, de Slovenen in het noordoosten, de Spanjaarden in het zuiden, de Arabieren op Sicilië – bevorderden de verschillen. Het zuiden heeft een traditie van eenheid-in-verscheidenheid omdat alle streken daar dezelfde geschiedenis en heersers hebben gehad, maar in het noorden waren er nauwelijks twee steden met dezelfde dynastie of hetzelfde culturele erfgoed. Toen koning Vittore Emanuele II van Sardinië-Piemonte in 1861 tot koning van het verenigde Italië werd uitgeroepen, was de nieuwe staat een bonte lappendeken van samenstellende delen.

De twintig administratieve eenheden die na de Tweede Wereldoorlog ontstonden, komen ongeveer overeen met de staten en vorstendommen van vóór de hereniging en hebben nog steeds een eigen karakter. Elk gebied is een eigen universum met een eigen identiteit en een zo sterk patriotisme – *campanilismo* – dat iedereen de beste keuken van Italië zegt te hebben.

Italië is sinds de oorlog sterk veranderd. In het noorden was enige industrie, maar tot het naoorlogse 'economische wonder' was Italië nog steeds een agrarisch land waar het systeem

van de *mezzadria* overheerste. Dat was een stelsel van deelpacht: de boeren die het land bewerkten, moesten een deel van hun oogst aan de eigenaar van de grond afstaan. De productiemethoden waren archaisch en de boeren waren constant met hun tarwe, maïs of rijst, groente en fruit in de weer. Iedereen maakte zijn eigen wijn (en soms ook olijfolie) en had varkens, konijnen en kippen. In het noorden en midden van het land hielden de boeren ook een paar koeien, maakten ze kaas en conserveerden ze vlees. Maar de oogst mislukte vaak. Het leven was hard en de keuken veranderde eeuwenlang nauwelijks.

In de jaren vijftig en zestig van de vorige eeuw werd Italië snel een modern industrieland. De vrouwen gingen in loondienst, het oude leven werd weggevaagd en de *mezzadria* verdween. De overheid leende de pachters geld tegen een rente van maar 3 procent om hun grond te kunnen kopen, maar ze bleven naar de fabriekssteden trekken. Mensen uit het arme zuiden verhuisden naar het rijke noorden op zoek naar een beter leven, of emigreerden. Deze economische, industriële en maatschappelijke revolutie ging gepaard met veranderingen in de eet- en drinkgewoonten: de cultuur werd homogener.

Tussen het noorden en het zuiden hebben altijd grote verschillen bestaan, alleen al in het vet waarmee ze kookten: boter in het noorden, reuzel in het midden en olijfolie in het zuiden. Het Italië van de polenta, de rijst en het gekookte vlees lag in het noorden; het gebied van de pizza's en fabriekspasta's begon bij Rome en Napels. Het noorden gebruikte zwarte peper, het zuiden chilipeper. Noorderlingen kookten met wijn, zuiderlingen met tomaten.

Wat u te eten krijgt, verradt tegenwoordig niet meer per se waar u bent, en de massaproductie van het voedsel heeft tot standaardisatie geleid. Maar de Italianen houden meer dan ooit van de doordeweekse plattelandsgerechten uit de tijd toen een boerenechtpaar tien kinderen kreeg, de gezinnen nog hecht en patriarchaal waren en iedereen nog samen at. Die liefde komt voort uit heimwee naar een fascinerend verleden, naar wortels en naar identiteit.

De Italiaanse keuken is in wezen een plattelandskitchen, een combinatie van boerse happen met de grandioze adellijke gerechten die ook de boeren bij bijzondere gelegenheden kregen voorgezet – zij het soms maar één keer per jaar, bijvoorbeeld bij het carnaval. Elke generatie put naar geloven uit de traditie. Zo doen de Italianen dat, en ik hoop hun voorbeeld gevolgd te hebben.



RECEPTEN NAAR SOORT

ANTIPASTI MET VIS, SCHAAL- EN SCHELPIEREN

ANTIPASTI DI MARE

- Gebakken grote garnalen 414
 - *Gamberoni in tegame*
- Gefrituurde zachte krabben 127
 - *Moleche frite*
- Gemarineerde rauwe sardines 329
 - *Il crudo*
- Gerookte forel met mierikswortel 110
 - *Insalata di trotte affumicate con cren*
- Mosselen met citroen 393
 - *Cozze al limone*
- Octopus 347
 - *Polpo affogato*
- Octopussalade met aardappel 367
 - *Insalata di polpetti e patate*
- Sardines in zoetzure saus 130
 - *Pesce in saor*
- Sint-jakobsschelpen in witte wijn 128
 - *Sopa di cape sante*

ANTIPASTI MET VLEES

- Kippenlevers met marsala 47
 - *Fegatini di pollo al marsala*
- Rauwe ham met salami 176
 - *Antipasto di salumi*
- Rauwe ham met vijgen en honing 176
 - *Prosciutto con fichi al miele*
- Rauw-vleessalade 38
 - *Insalata di carne cruda*

DESSERTS

DOLCI

- Aardbeien met citroensap en suiker 275
 - *Fragole al limone*
- Abrikozengranité 357
 - *Gremolata di albicocche*
- Amandelkoekjes 398
 - *Fior di mandorla 398*
- Amandelpudding 54
 - *Tartarà dolce*
- Amandel- of hazelnotensemifreddo 400
 - *Semifreddo alle mandorle o alle nocciole*
- Appelbeignets 190
 - *Frittelle di mele*
- Appeltaart 161
 - *Pita di mele*
- Appeltaart met noten 112
 - *Apfelnusstorte o torta di mele*
- Blancmanger 402
 - *Bianco mangiare*
- Bosvruchten 253
 - *Frutti di bosco*
- Broodpudding met fruit 97
 - *Miascia*
- Cassata uit Palermo 401
 - *Cassata palermitana*
- Chocoladecustard 55
 - *Bonèt*
- Chocoladesemifreddo 148
 - *Semifreddo al cioccolato*
- Chocoladetaart 98
 - *Torta di cioccolato*
- Florentijns druivenbrood 226
 - *Schiacciata con l'uva*

Fruitpudding 112
 – *Früchtepudding*
 Gevulde abrikozen 96
 – *Albicocche ripiene*
 Gevulde perziken 52
 – *Pesche ripiene*
 Hazelnoottaart 54
 – *Torta di nocciole*
 Honingijs 146
 – *Semifreddo al miele*
 Kaaskoekjes met honing 418
 – *Sebadas*
 Kastanjegebak 162
 – *Torta di castagne*
 Kastanjepuree 56
 – *Monte bianco*
 Koffiegranité met slagroom 398
 – *Granita al caffè con panna*
 Koude zabaglione 149
 – *Zabaione freddo*
 Kweeperen op siroop 75
 – *Cotogne in composta*
 Mascarpone-toetjes 96
 – *Dolci di mascarpone*
 Meloengranité 397
 – *Granita al melone*
 Napolitaanse paaspastei 319
 – *Pastiera napoletana*
 Pannacotta 192
 Peren uit de oven 98
 – *Pere al forno*
 Perziken in wijn 97
 – *Pesche al vino*
 Perziken uit de oven 357
 – *Pesche arroste*
 Ricottagebak 275
 – *Budino di ricotta*
 Ricotta-ijs 343
 – *Gelato di ricotta*
 Ricotta met honing en sinaasappelsap 419
 – *Dolce di ricotta*
 Ricotta met koffie 240

– *Ricotta al caffè*
 Rijsttaart 192
 – *Torta di riso*
 Semifreddo met kastanjes 227
 – *Semifreddo con marrons glacés*
 Sinaasappelgranité 318
 – *Granita all'arancia*
 Tiramisù 146
 Verse vruchtentaart 241
 – *Crostata*
 Wijnsemifreddo 149
 – *Semifreddo al vino*
 Zabaglione 55
 – *Zabaione*

GEROOSTERD BROOD CROSTINI EN BRUSCHETTA

Crostini met geitenkaas en grappa 30
 – *Crostini di caprino con grappa*
 Crostini met kaas 83
 – *Crostini di grana con la crema*
 – *Crostini di gorgonzola con le noci*
 Crostini met kippenlever 204
 – *Crostini di fegatini*
 Crostini met kippenleverpastei 28
 – *Crostini di pâté di fegatini di pollo*
 Crostini met krab 127
 – *Crostini di granseola*
 Crostini met krulandijvie en cannellini-bonen 280
 – *Crostini di cicoria e fagioli*
 Crostini met romige stokvis 120
 – *Crostini di baccalà mantecato*
 Crostini met speck en mierikswortel 110
 – *Crostini di speck con cren*
 Crostini met zwarte-olijvenpuree 235
 – *Crostini alle olive nere*
 Crostini met ansjovis en mozzarella uit de oven 261
 – *Crostini alla romana*
 Geroosterd brood met knoflook 280
 – *Bruschetta*
 Geroosterd brood met tomaat 328
 – *Bruschetta al pomodoro*

GEVOGELTE EN WILD
 POLLAME E SELVAGINA

- Fazant in rode wijn 50
 – *Fagiano in salmì*
 Gans met appel en kastanjes 141
 – *Oca con mele e castagne*
 Gebraden eend met aardappels 158
 – *Anatra arrosto con patate*
 Gebraden kip met vin santo 216
 – *Pollo arrosto al vin santo*
 Gegrilde gevulde kip 220
 – *Pollo alla diavola*
 Gekookte kip met groene of rode saus 188
 – *Pollo lessa con salsa verde o salsa rossa*
 Gesmoorde kip met paprika 268
 – *Padellata di pollo e peperoni*
 Gestoofde fazant 291
 – *Fagiano in casseruola*
 Gevulde duif 252
 – *Picione ripieno*
 Haas in wijnsaus 51
 – *Lepre in salmì*
 Kerstkalkoen 94
 – *Tacchino di natale*
 Kipkroketten 225
 – *Crochette di pollo*
 Kip met druiven en zoete wijn 215
 – *Pollo con uva e vino dolce*
 Kip met olijven en pijnboompitten 72
 – *Pollo pini e olivi*
 Kip met wijn en paddestoelen 288
 – *Pollo alla cacciatore*
 Kip met witte wijn en paddestoelen 220
 – *Pollo ai funghi*
 Konijn met wijn en kruiden 288
 – *Coniglio in tegame*
 Kwartels op gegrilde polenta 48
 – *Quaglie su crostone di polenta*
 Parelhoen in rode wijn met paddestoelen en kastanjes 239
 – *Faraona al vino rosso coi funghi e castagne*
 Zoetzuur konijn 396
 – *Coniglio all'agrodolce*

GNOCCHI

- Aardappelgnocchi 155
 – *Gnocchi di patata*
 Broodknoedels met paddestoelen 106
 – *Canederli ai funghi porcini*
 Griesmeelgnocchi 267
 – *Gnocchi alla romana*
 Kaasgnocchi met spinazie 87
 – *Malfatti*
 Pompoengnocchi 156
 – *Gnocchetti di zucca*
 Ricottagnocchi met gorgonzola 134
 – *Gnocchetti di ricotta al gorgonzola*
 Tiroler knoedels 104
 – *Canederli tirolesi*

GROENTEGERECHTEN

I CONTORNI

- Aardappels met knoflook en chilipeper 347
 – *Patate con diavolicchio*
 Aardappels uit de oven met rozemarijn en knoflook 225
 – *Patate al forno*
 Broccoli met boter en citroen 291
 – *Broccoli al limone*
 Cannellini-bonen in tomatensaus 223
 – *Fagioli all'uccelletto*
 Doperwtten met rauwe ham 223
 – *Piselli al prosciutto*
 Gebakken artisjokken met aardappels 410
 – *Carciofi con le patate*
 Geconserveerd fruit in druivensap 44
 – *Mostarda d'uva*
 Gegratineerde pompoen met parmezaan 208
 – *Zucca gratinata*
 Gegratineerde venkel met room en parmezaan 190
 – *Finocchi gratinati*
 Gepocheerd witlof 273
 – *Indivia belga lessa*
 Groenten met olie en citroensap 236
 – *Verdure assortite all'agro*

Groenten uit de oven op de manier van Lucana 355

– *Erbe alla lucana*

Spinazie met citroen, knoflook en amandelen 208

– *Spinaci al limone e mandorle*

Spinazie met rozijnen en pijnboompitten 72

– *Spinaci all'uvetta passolina e ai pinoli*

Tomaten uit de oven 316

– *Pomodori gratinati*

Tuinbonen, artisjokharten en aardappels 351

– *Ciaudedda*

Worteltjes met marsala 384

– *Carote al marsala*

HAPJES UIT DE FRITUUR

I FRITTI

Fritto misto uit Piemonte 36

– *Fritto misto piemontese*

Gefrituurd gemengd zeebanket 240

– *Fritto misto di mare*

Gefrituurde courgettebloemen 207

– *Fiori fritti*

Gefrituurde zachte krabben 127

– *Moleche fritti*

Rijstballetjes met kaas 387

– *Arancini di riso e ricotta*

KAAS EN EIEREN

FORMAGGI E UOVA

Artisjokkenomelet 261

– *Frittata ai fondi di carciofi*

Eieren met spinazie 213

– *Uova alla fiorentina*

Kaasfondue 31

– *Fonduta*

Kaas van de grill 282

– *Caciocavallo o scamorza alla brace*

Spinazieomelet 67

– *Frittata di spinaci*

Uienomelet met kruiden 154

– *Frittata di cipolla alle erbe*

PASTA

PASTE

Cannelloni met kaas in tomatensaus 312

– *Cannelloni alla sorrentina*

Citroentagliolini 156

– *Tagliolini al limone*

Fettuccine met rauwe ham en room 184

– *Fettuccine con prosciutto di Parma e panna*

Flensjes met een kaasvulling 313

– *Crespelle ripiene con formaggio*

Flensjes met paddestoelen 315

Flensjes met schaal- en schelpdieren 315

– *Crespelle ai frutti di mare*

Flensjes met spinazie en kaas 315

Groene pasta 180

– *Pasta verde*

Kaasravioli 411

– *Culingiones*

Lasagne met paddestoelen 248

– *Vincisgrassi bianchi ai funghi*

Lasagne met vleessaus 183

– *Lasagne al sugo*

Linguine met walnoten 281

– *Linguine con le noci*

Mandilli met basilicum en walnoten 68

– *Mandilli al basilico e noci*

Orecchiette met artisjokken 368

– *Orecchiette con i carciofi*

Pansoti met walnotensaus 70

– *Pansoti con salsa di noci*

Pappardelle met kippenlevers 132

– *Pappardelle e figadini*

Pasta met eend 250

– *Pappardelle al ragù d'anatra*

Pasta met haas 414

– *Pasta con sugo di lepre*

Pasta met kikkererwten 281

– *Pasta coi ceci*

Pasta met knoflook, olie en chilipeper 308

– *Pasta aglio e olio e peperoncino*

Pasta met sardines 392

– *Pasta con le sarde*

Pasta met schaal- en schelpdieren 413
 – *Pasta con frutti di mare*
 Pasta met tomatensaus 350
 – *Pasta al pomodoro*
 Pasta met zwarte-olijvenpuree 235
 – *Pasta alle olive nere*
 Penne met gorgonzola 88
 – *Penne al gorgonzola*
 Pompoentagliolini 157
 – *Tagliolini di zucca*
 Ravioli met paddestoelen 107
 – *Schlutzkrapfen con funghi*
 Ravioli met spinazie en ricotta 107
 – *Schlutzkrapfen o ravioli della pusteria*
 Runderrolletjes met vleessaus voor pasta 342
 – *Braciola al ragù*
 Spaghetti met amandelen en tomatenpesto 390
 – *Pasta a picchi pacchi*
 Spaghetti met cherrytomaatjes 308
 – *Spaghetti con pomodorini*
 Spaghetti met eieren en spek 267
 – *Spaghetti alla carbonara*
 Spaghetti met garnalen 212
 – *Spaghetti con gamberetti*
 Spaghetti met kaas en peper 266
 – *Spaghetti a caccio e pepe*
 Spaghetti met mosselen 307
 – *Spaghetti alle cozze in bianco*
 Spaghetti met olijven, kappertjes en ansjovis 309
 – *Spaghetti alla puttanesca*
 Spaghetti met paprika's, tomaten en aubergines 389
 – *Spaghetti alla siracusana*
 Spaghetti met ricotta en geitenkaas 282
 – *Spaghetti in bianco*
 Spaghetti met venusschelpen en tomaat 310
 – *Spaghetti alle vongole e pomodori*
 Spaghettoni met gerookte kabeljauwkuit 388
 – *Spaghettoni con bottarga*
 Tagliatelle met bolognesesaus 182
 – *Tagliatelle con ragù alla bolognese* 182
 Tagliatelle met paddestoelen 273
 – *Tagliatelle coi funghi*
 Tagliatelle met spinazie en room 184

– *Tagliatelle coi spinaci*
 Tagliatelle met witte truffels 40
 – *Tagliatelle con tartufi bianchi*
 Tagliolini met garnalen en krab 132
 – *Tagliolini con gamberi e granchio* 132
 Tortelli met ricotta en snijbiet 181
 – *Tortelli alle erbette*
 Trofie met aardappels, sperziebonen en pesto 67
 – *Trofie con patate, fagiolini e pesto*
 Verse eierpasta 178-179
 – *Pasta fresca all'uovo*

PIZZA, BROOD EN PASTEIEN PIZZE, FOCACCE E TORTE

Basispizza 300
 – *Pizza aglio, olio e origano* 300
 – *Pizza aglio, olio e pomodoro* 300
 – *Pizza al gorgonzola, cipolla e noci* 301
 – *Pizza alla marinara* 301
 – *Pizza bianca alla romana* 301
 – *Pizza con la cipolla e le olive nere* 301
 – *Pizza con ricotta e prosciutto* 301
 – *Pizza Margherita* 301
 – *Pizza Margherita bianca* 301
 Boerenpastei 302
 – *Pizza rustica*
 Brood met olijven en salami 383
 – *Pane con olive e salsiccia*
 Calzone 339
 – *Calzone pugliese*
 Focaccia 62
 Focaccia met olijven
 Kleine kaaspasteitjes 336
 – *Panzerotti fritti*
 Pastei met spinazie en ham 303
 – *Torta rustica con spinaci*

POLENTA

Gegrilde polenta 143
 Paddestoelen met polenta 35
 – *Funghetti con polenta*