

BY NOA

RESTAURANT | COFFEE & WINE LOUNGE

DINNER

STARTERS

Tomato Soup 	12
Slow-cooked tomato, basil, extra virgin olive oil	
Burrata Salad 	18
Creamy Puglian burrata, ripe tomatoes, carasau bread, fresh basil, extra virgin olive oil	
Beef Carpaccio	19
Thinly sliced beef tenderloin, Parmesan, rocket, lemon, extra virgin olive oil	
Cacio e Pepe Artichokes 	16
Fried Roman artichokes, creamy cacio e pepe sauce and rocket	

PASTA

Black Tortello with Prawns & Rocket	22
Squid-ink pasta, prawns, rocket, garlic, cherry tomatoes	
Rigatoni Amatriciana	20
Rigatoni, guanciale, tomato, Pecorino Romano, black pepper	
Ricotta & Spinach Tortello 	19
Fresh pasta filled with ricotta and spinach, served with tomato sauce, basil, Parmesan	
Beef Cannelloni	18
Fresh pasta filled with slow-cooked beef, tomato sauce, Parmesan, mozzarella	
Vegetarian Cannelloni 	16
Fresh pasta filled with seasonal vegetables and ricotta, tomato sauce, Parmesan, mozzarella	

MAIN COURSES

Baked Salmon with Asparagus	31
Salmon, asparagus, fries and salad	
Italian Meatballs in Tomato Sauce	28
Homemade beef meatballs, rich tomato and basil sauce, Parmesan, fresh herbs, fries and salad	
Eggplant Parmigiana 	20
Baked aubergine, tomato sauce, mozzarella, Parmesan, fresh basil	

DESSERTS

Classic Tiramisu	9
Mascarpone cream, espresso-soaked ladyfingers, cocoa	
Ricotta & Pear Cake	9
Soft ricotta cake, poached pear, vanilla, lightly sweetened cream	
Limoncello Tartufo	9
Italian ice cream dessert with a refreshing limoncello centre, coated in white chocolate	
Limoncello Tartufo with a Glass of Limoncello	11
Limoncello Tartufo, served with a glass of limoncello	

Do you have an allergy or dietary requirement? Please ask a member of our team.

BYNOA

RESTAURANT | COFFEE & WINE LOUNGE

DINER

VOORGERECHTEN

Tomatensoep 	12
Langzaam geгаarde tomaten, basilicum en extra vergine olijfolie	
Burratasalade 	18
Romige burrata uit Puglia, rijpe tomaten, carasaubrood, verse basilicum en extra vergine olijfolie	
Rundercarpaccio	19
Dun gesneden ossenhaas, Parmezaanse kaas, rucola, citroen en extra vergine olijfolie	
Artisjokken Cacio e Pepe 	16
Gefrituurde Romeinse artisjokken, romige cacio e pepe-saus en rucola	

PASTA

Zwarte Tortello met Garnalen & Rucola	22
Tortelli van inktvisinkt, garnalen, rucola, knoflook en cherrytomaten	
Rigatoni all'Amatriciana	20
Rigatoni, guanciale, tomaat, Pecorino Romano en zwarte peper	
Tortello met Ricotta & Spinazie 	19
Verse pasta gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met tomatensaus, basilicum en Parmezaanse kaas	
Cannelloni met Rundvlees	18
Verse pasta gevuld met langzaam geгаard rundvlees, tomatensaus, Parmezaanse kaas en mozzarella	
Vegetarische Cannelloni 	16
Verse pasta gevuld met seizoensgroenten en ricotta, tomatensaus, Parmezaanse kaas en mozzarella	

HOOFDGERECHTEN

Gebakken Zalm met Asperges	31
Zalmfilet, groene asperges, friet en frisse salade	
Italiaanse Gehaktballetjes in Tomatensaus	28
Huisgemaakte gehaktballetjes van rundvlees, rijke tomaten-basilicumsaus, Parmezaanse kaas, verse kruiden, friet en salade	
Melanzane alla Parmigiana 	20
Ovengebakken aubergine, tomatensaus, mozzarella, Parmezaanse kaas en verse basilicum	

DESSERTS

Klassieke Tiramisu	9
Romige mascarpone, in espresso gedrenkte lange vingers en cacaopoeder	
Ricotta- en perencake	9
Zachte ricottacake, gepocheerde peer, vanille en licht gezoete room	
Limoncello Tartufo	9
Italiaans ijsdessert met een verfrissende limoncello-vulling, omhuld met witte chocolade	
Limoncello Tartufo met Limoncello	11
Limoncello Tartufo, geserveerd met een glaasje limoncello	

Heeft u een allergie of dieetwens? Vraag het gerust aan onze medewerkers.