

NL

*Vivere la
dolce vita
di Dodici*

Prima colazione

08.00 - 16.30

Dolce

ROOMBOTER CROISSANT Met aardbeien confiture	4,00
GRIEKSE YOGHURT MET GRANOLA EN CRANBERRIES <i>Extra fruitsalade van het seizoen +3,00</i>	6,25
WENTELTEEFJES Van suikerbrood met kaneelsuiker	5,75
AMERICAN PANCAKES Met roomboter en maple syrup	6,00
VERS FRUITSALADE Van het seizoen	6,00
BRAZILIAN BREAKFAST Açaí, kokos, granola en banaan bowl	10,50
NEW YORK BANOFFEE CHEESECAKE Met rood fruit	5,00
BROWNIE Met rozijnen witte chocolade passievrucht ganache en limoen banket bakkers room	4,50
BONBONS VAN CHOCOLATIER "VAN DAM" Keuze uit 6 soorten, <i>prijs per stuk</i>	1,75

Prima colazione

08.00 - 16.30

Cordiale

"EGGS BENEDICT" NATUREL

6,25

Zacht gekookt eitje met spinazie en Hollandaise saus op toast - *vanaf 10.00 uur verkrijgbaar*

Keuze uit;

brioche of

pagnotta peasano

"EGGS BENEDICT" MET BOURGONDISCH GAASTERLAND SPEK

7,75

Zacht gekookt eitje met spinazie, bourgondisch Gaasterland spek en Hollandaise saus op toast - *vanaf 10.00 uur verkrijgbaar*

"EGGS BENEDICT" MET GEROOKTE ZALM

8,25

Zacht gekookt eitje met spinazie, gerookte zalm en Hollandaise saus op toast - *vanaf 10.00 uur verkrijgbaar*

ROEREI TOMAAT EN KAAS

6,50

OUDE BOERENKAAS

6,25

Met compote van rode ui

BOURGONDISCH GAASTERLAND SPEK

6,75

Met honing mosterd mayonaise en noten

ROOMBOTER CROISSANT MET BELEGEN KAAS

4,50

Naar keuze warm of koud

Colazione completa

GEZOND

15,00

- Griekse yoghurt met granola en cranberries
- Hummus met spinazie en tomaat op een toast van pagnotta peasano
- Vers fruit van het seizoen
- Verse jus d'orange

BELEGEN

15,00

- Wentelteefje van suikerbrood met kaneelsuiker
- Roomboter croissant met aardbei confiture
- Roerei tomaat/kaas met keuze uit focaccia, brioche of pagnotta peasano (bruin)
- Verse jus d'orange

COMPLEET (*vanaf 2 personen, prijs per persoon*)

17,50

- Roerei tomaat/kaas met keuze uit focaccia, brioche of pagnotta peasano (bruin)
- Wentelteefje van suikerbrood met kaneelsuiker
- Griekse yoghurt met granola, vers fruit en cranberries
- Roomboter croissant met oude boerenkaas
- Verse jus d'orange

Pranzo

12.00 - 16.30

Zuppe

**onze soepen*

worden

standaard

geserveerd

met brood, boter;

hojiblanca olijfolie

*en zeezout**

BISQUE D'HOMARD

Met cognac, tartaar van gegaarde gamba en tomaat

8,50

SCHORSENEREN ROOMSOEP

Met schuim van zwarte knoflook, tomberries en krokant van parmezaan en olijven

7,50

Insalate

**onze salades zijn*

op basis van

mescun sla en

worden standaard

geserveerd met

brood, boter;

hojiblanca olijfolie

*en zeezout**

GESTOOMDE MAKREEL

Met boquerones, Granny Smith appel, gepofte tomaatjes en een knoflook crostini

15,50

WITLOF

Met geitenkaas, peppadews, compote van rode ui, gepofte tomaatjes en een knoflook crostini

15,50

Pranzo

12.00 - 16.30

Pane e

Pasta

BRUSCHETTA POMODORI EN BASILICUM **6,00**
Op getoaste focaccia rosmarino

BRUSCHETTA POMODORI EN BURRATA **11,00**
Met balsamico stroop op getoaste focaccia rosmarino

BRUSCHETTA POMODORI EN GEROOKTE ZALM **11,00**
Met basilicum crème op getoaste focaccia rosmarino

SURINAAMS BARA BROODJE GEITENKAAS **11,00**
Met spinazie, peppadews, compote van rode ui en paranoten

SURINAAMS BARA BROODJE GEMARINEERDE KIP **11,50**
Met sambal boontjes, zoetzure komkommer en frisse yoghurt muntsaus

GROOTMEESTER RUNDVLEESKROKETTEN **9,00**
Met honing-mosterd mayonaise op een brioche of pagnotta peasanol (bruin)

RAVIOLI GEVULD MET BASILICUM RICOTTA EN PIJNBOOMPITTEN **13,50 / 18,50**
Met saus van geroosterde paprika en krokant van parmezaan en olijven
4 stuks (circa 120 gram pasta) of 7 stuks (circa 200 gram pasta)

KAASFONDUE VAN HOLLANDSE KAZEN (140gr) **10,00**
Geserveerd met brood
- crudite voor bij de kaasfondue +5,50
(peentjes, rettich, paprika en komkommer om mee te dippen)

PASTA NERO **14,50**
Met tartaar van zacht gegaarde gamba, tomaat en pittige ventricina

Antipasti

12.00 - 24.00

Antipasti

Brood ✓ 5,50
Diverse broodspecialiteiten met roomboter en Hojiblanca olijfolie

Pesce

Geay oester 3,50
Met rode wijnazijn en sjalot of met yuzu parels, *per stuk*

Boquerones 5,00
50gr
In azijn en knoflook gemarineerde ansjovisfilet

Gerookte zalm 9,00
75gr

Rilette van gestoomde makreel 7,50
80gr
Met Granny Smith appel

Formaggi

Burrata met balsamico stroop 8,00
100gr - Puglia / Italië
Buffel mozzarella gevuld met room

St Felicien Tenta 6,25
75gr - Rhône-Alpes / Frankrijk
Heerlijke vol romige wit-flora kaas met frisse en aardse tonen

Sainte-Maure de Touraine
AOP Fermier 6,50
50gr - Loirestreek / Frankrijk
Gerijpte rauwmelkse geitenkaas uit de Loirestreek met een rietje van stro in de kern en een korst voorzien van een natuurlijke blauwgrijze schimmel

Belegen kaas van Kaashuis Tromp ✓ 4,75
75gr - Rhenen / Nederland
Deze biologische belegen kaas wordt kortstondig geperst en 36u gepekeld. Na een zorgvuldige rijping van 3 mnd krijgt de kaas zijn rijke volle smaak

Tomme Brûlée ✓ 5,50
60gr - Midi-Pyrenéeën / Frankrijk
Gepasteuriseerde schapenkaas van het Baskische landschap. Na rijping wordt de korst geschroeid voor lichte noot- en rooksmaak

Blue Stilton ✓ 4,75
50gr - Engeland
Eén van de lekkerste kaasjes uit Engeland. Prachtig witte romige, ietwat brokkelige kaas die helemaal dooraderd wordt door een blauwschimmel

Époisses AOP ✓ 5,00
60gr - Bourgondië / Frankrijk
Pikant Frans kaasje, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en gewassen met Marc de Bourgogne en is minimaal 35 dagen gerijpt

Kaasfondue Hollandse kazen ✓ 10,00
140gr
Crudite voor bij de kaasfondue +5,50
(Peentjes, rettich, paprika en komkommer om mee te dippen)

Antipasti

12.00 - 24.00

Salumi

**Bresaola met Parmezaan en
citroenolie 9,00**

60gr - Italië

Noord-Italiaans gezouten rundvlees dat maanden wordt gedroogd, waardoor het een enorm rijke smaak krijgt

**Rilette van eendenbout en
eendenlever 10,50**

75gr

Ventricina 9,50

75gr - Umbrië Italië

Pikante ambachtelijke salami gerijpt met rode pepers. Vol en rijk van smaak

Truffelino 8,00

75gr - Italië

Salami verrijkt met truffel en een korst van Parmezaan die zorgt voor een rijke smaak

Gaasterlands hoeve ham 9,00

90gr - Friesland Nederland

In het Friese Gaasterland werken varkenshouders samen om een (h)eerlijk kruiden-varken te fokken. Hun voeding bestaat voornamelijk uit kruiden en krijgen volop daglicht. Dit zorgt voor een specifieke en kruidige smaak aan het vlees.

Vegetariano

**Bruschetta bite pomodori en
basilicum ✓ 3,00**

Tomaat, aangemaakt met ui, knoflook en balsamico op getoaste focaccia rosmarino brood

Olijven en tomaatjes ✓ 3,50

75gr
Kalamata olijven en Sud'n Sol tomaatjes

Hummus ✓ 3,50

100gr
Van kikkererwten met kerrie en limoen
crudite voor bij de hummus +5,50
(peentjes, rettich, paprika en komkommer om mee te dippen)

Friggitoria

**Grootmeester rundvlees
bitterballen ✓ 4,50**

Met honing mosterd mayonaise (3 stuks)

Krokant gebakken kippendij ✓ 4,50

Met lichtzoete Japanse sesamsaus (3 stuks)

Grootmeester kaaskroketjes ✓ 4,50

Van beleggen Alkmaarse kaas, met honing mosterd mayonaise (3 stuks)

Kreeften bitterballen ✓ 9,00

Met saffraan mayonaise (3 stuks)

Baltibal ✓ 4,25

Vegan Indiase curry bitterbal met mango chili dip (3 stuks)

*Menu
della cena
di Dodici*

Menu della cena di Dodici

17.00 - 22.00 (aanvang diner tot 22.00)

Aperitivo

STEAK TARTAAR

12,50

Tartaar van runderbavette aangemaakt op Baskische wijze met pittige tomaat en balsamico azijn. Garnering van eigeel crème, krokante kappertjes, cornichons en Amsterdamse uitjes

TATAKI VAN TONIYN

12,50

Kort aangebakken tonijn filet van duurzame vangst met ponzu, wasabi en komkommer

BURRATA

10,50

Met basilicum, pompoen en zongedroogde tomaat op een toast van brioche brood

Piatto

intermedio

**onze soepen
worden standaard
geserveerd met
brood, boter;
hojiblanca olijfolie
en zeezout**

BISQUE D'HOMARD

8,50

Met cognac en tartaar van zacht gegaarde gamba en tomaat

SCHORSENEREN ROOMSOEP

7,50

Met schuim van zwarte knoflook, tomberries en krokant van Parmezaan en olijven

PASTA NERO

14,50

Met zeebaars filet en pittige ventricina

Insalate

**onze salades
worden standaard
geserveerd met
brood, boter;
hojiblanca olijfolie
en zeezout**

GESTOOMDE MAKREEL

15,50

Met boquerones, Granny Smith appel, gepofte tomaatjes en een knoflook crostini

WITLOF

15,50

Met geitenkaas, peppadews, compote van rode ui, gepofte tomaatjes en een knoflook crostini

Portate Principali

17.00 - 22.00 (aanvang diner tot 22.00)

Pesce

BLACK TIGER GAMBA'S

18,00 / 26,00

Met linguine van courgette en aardappel saffraan schuim
(3 of 5 stuks)

ZEEBAARS FILET

18,00

Op de huid gebakken zeebaars filet met spinazie, Pommes
Dauphine, paprika coulis en Hollandaise saus

Carne

RUNDER BAVETTE

19,50 / 25,00

Met moderne bonne femme garnituur en jus van rozemarijn
en zwarte knoflook
(150 gram of 225 gram)

BUIKSPEK

21,00

Zacht gegaarde buikspek met een crème van doperwten en
dashi, edamame, gegrilde eryngii en miso jus
(175 gram)

Vegetariano

RAVIOLI

13,50 / 20,00

Gevuld met basilicum ricotta en pijnboompitten, saus van
geroosterde paprika en krokant van Parmezaan en olijven
(4 stuks circa 120 gram pasta / 7 stuks circa 200 gram pasta)

Menu degli chef

*Per tafel serveren wij indien gewenst
een verrassingsmenu van de chef*

3-gangen

35,00 (prijs p.p.)

Bijpassend wijnarrangement

17,50

4-gangen

45,00 (prijs p.p.)

Bijpassend wijnarrangement

22,00

Portate Principali

17.00 - 22.00

Contorni

FRITES	4,25
Dikke frites met huisgemaakte mayonaise	
MESCLUN SLA	4,25
Met kruidendressing, mix van noten, knoflook crostini en gepofte tomaatjes	
GROENTE	4,25
Verse warme groente van het seizoen	

Dolci

APPELTAART DESSERT	10,00
Bereidingen van appel amandel en Limoncello en amandel ijs	
CHOCOLADE DESSERT	10,00
Bereidingen van melkchocolade tonkabonen, passievrucht en tonkabonen ijs	
SCROPPINO	7,50
Citroen sorbet met Prosecco en wodka	
FRIANDISES	8,00
Uitgebreide huisgemaakte patisserie (5 stuks), voor bij uw koffie of thee <i>Exclusief koffie/thee naar keuze</i>	
BONBONS	1,60
Van chocolatier "van Dam" <i>Keuze uit 6 soorten, per stuk</i>	
KAASPLATEAU	10,00
Plateau van 3 soorten kazen uit ons assortiment	

*Vino bianco,
rosso, rosato
&
spumante*

Vino bianco

Witte wijn

CANTINA TUDEMUM LE LUCREZIE Umbrië, Italië Grechetto/Trebbiano/Garganegg - fris droog - kruidig - wit fruit	4,50 22,50
FEUDO ARANCIO GRILLO Sicilië, Italië Tropisch - rijp fruit - fijne zuurtjes	5,00 25,00
NIUS VERDEJO/ SAUVIGNON BLANC Rueda, Spanje Smaakvol - crispy & droog - anijs	5,50 27,50
MISTY COVE SAUVIGNON BLANC Marlborough, Nieuw-Zeeland Stuivend passievrucht - kruisbes & citrus - fruitig droog	6,00 30,00
ALBA MARTIN ALBARIÑO Rias Baixas, Spanje Loepzuiver - mineraal - citrus & grapefruit	6,00 30,00
CELLIERS DES CHARTREUX VIO VIOGNIER Languedoc, Frankrijk Fruitig - exotisch - soepel en rond - lichte vanille	6,00 30,00
TENUTA GAGGINO GAVI LA SVERSA Piëmonte, Italië Cortese - grapefruit - geconcentreerd - levendig	6,25 31,25
DOMAINE PAUL MAS LES FAÏSSES CHARDONNAY Languedoc, Frankrijk Krachtig & rond - tropisch - vanille - fijne balans	6,25 31,25
MAS DE LA DEVÈZE PANDORE Roussillon, Frankrijk Macabeu/Grenache Blanc - hout - delicaat - gastronomisch	6,75 33,75
NIUS VERDEJO BARRICA Rueda, Spanje Verdejo met houtlagering - opvallende balans - citrus & honing	38,00
RÉGIS JOUAN SANCERRE Loire, Frankrijk Levendig & verfrissend - klassiek - mineraal - sappig	38,00
HESS CHARDONNAY Californië, Verenigde Staten Krachtig - zuiver - stevige structuur - vanille & toast	39,00

Vino rosso

Rode wijn

FM MONTEPULCIANO Montepulciano Sicilië, Italië Rijp fruit - soepel - zacht - rond	4,50 22,50
DOMENICO FRACCAROLI VALPOLICELLA Veneto, Italië Corvina/Rondinella/Molinara - hout - elegant - rijp	5,50 27,50
VELENOSI ROSSO PICENO Le Marche, Italië Montepulciano/Sangiovese - dik rood fruit - body - smaakvol	5,50 27,50
BORGIO STAJNBECH PINOT NERO Veneto, Italië Lichtvoetig - opwekkend - 4 maanden hout - sappig	6,00 30,00
NIUS SYRAH San Antonio Valley, Chili Krachtig - elegant - confiture - kruidig	6,00 30,00
CANTINA STROPPIANA LANGHE ROSSO Piëmonte, Italië Nebbiolo - klassiek - subtiel - harmonieus	6,50 32,50
MARQUES DE VARGAS RIOJA RESERVA Rioja, Spanje Balans - truffel & vanille - salmiak - rijp fruit	7,50 37,50
BOEKENHOUTSKLOOF THE CHOCOLATE BLOCK Franschhoek, Zuid Afrika Zwart fruit - peper & kruiden - krachtig - 16 maanden Frans eiken	49,50
CANTINA STROPPIANA BAROLO "LEONARDO" Piëmonte, Italië Aardse aroma's - elegant - gestoofd fruit - zachte tannine	54,50
CANTINA RICCIO "APPIA ANTICA" Compania, Italië Aglanico - Barolo van het zuiden - evenwicht - hout rijping	59,50
DOMENICO FRACCAROLI AMARONE Veneto, Italië Intens - vol & fruitig - geconcentreerd - vanille - ronde afdrank	64,50

Vino rosato

Roséwijn

LES VIGNES GRENACHE ROSÉ

Languedoc, Frankrijk

Kersen - droog - verfrissend - sappig

4,50 |

22,50

CHATEAU DU ROUËT PAMPLOON ROSÉ

Provence, Frankrijk

Klein rood fruit - fris droog - veel smaak - verkwikkend

6,00 |

30,00

Vino spumante

Mousserende wijn

DOMUS PICTA BRUT PROSECCO

Veneto, Italië

Spumante - fruitig - fijne mousse - stuivend & rond

6,00 |

30,00

VEUVE CLICQUOT BRUT CHAMPAGNE

Champagne, Frankrijk

Stevig - appel - citrus - fris

69,50

Vino da dessert

Vino da dessert

WEINGUT DORWAGEN BEERENAUSSLESE

Rheinhessen, Duitsland

Silvaner - honing - abrikoos - subtiel zoet - finale

6,00