

**Menukaart**



**La Trattoria Pizzeria "Da Damiano" ha iniziato nel 1979. Da Damiano é una Trattoria tradizionalmente italiana dove si puo gustare una cucina classica italiana con un "accento" Sardo in un ambiente caratteristico italiano. Buon appetito e arrivederci a presto!**

Trattoria Pizzeria Da Damiano serveert al sinds 1979 klassieke Italiaanse gerechten met Sardijnse accenten. U kunt hier genieten van de Italiaanse keuken in een sfeervol ambiance. Geniet van authentieke carpaccio's, steenoven pizza's zoals alleen "la mamma" ze maakt, zalige zelfgemaakte tiramisu en nog veel meer uit de uitgebreide Italiaanse keuken. Je smaakpapillen zullen je dankbaar zijn. Smakelijk eten en tot ziens!

*Trattoria Pizzeria Da Damiano has served classic Italian dishes with Sardinian accents since 1979. Here you can enjoy Italian cuisine in an atmospheric ambiance. Enjoy authentic carpaccio's, stone oven pizzas, delicious homemade tiramisu and much more from the extensive Italian kitchen. Your taste buds will thank you. Enjoy your meal and see you soon!*

**Specialità del giorno - Dag specials - Day specials**

**Ogni giorno serviamo piatti esclusivi accanto al nostro menu. Chiedici.**  
Dagelijks serveren wij naast onze menukaart afwisselend exclusieve gerechten.  
*In addition to our menu, we serve every day exclusive dishes. Ask for us.*

**Zuppe – Soepen - Soups**

**Créma di Pomodoro** 5,5  
Tomatensoep  
*Tomato soup*

**Zuppa del giorno**  
Soep van de dag  
*Soup of the day* vraag ons / ask us

**Bruschetta per porzione** 7  
**Focaccia per porzione** 5  
**Extra mandje brood** 2,5

**Pasta**

**Spaghetti Bolognese** 12  
Spaghetti met gehakt in tomatensaus  
*Spaghetti with minced meat in tomato sauce*

**Penne alla Arrabbiata** 11  
Penne met pittige peper, knoflook en tomatensaus  
*Penne with spicy pepper, garlic and tomato sauce*

**Lasagna al Forno** 12,5  
Deeglapjes met tomaten gehaktsaus en bechamelsaus  
*Dough patties with tomato minced meat sauce and bechamel sauce*

**Cannelloni** 13  
Ricotta met spinazie en Parmezaanse kaas gerold in deeglapjes  
*Ricotta with spinach and Parmesan cheese rolled in dough patties*

**Pasta fresca(fatta a mano) - Verse pasta(handgemaakt) - Fresh pasta**

**Ravioli Spinaci e Ricotta** 14  
Deegkussentjes met spinazie Ricotta kaas  
*Ravioli with spinach Ricotta cheese*

**Tagliatelle ai funghi porcini e tartufo** 15  
Tagliatelle met paddenstoelen en truffel roomsaus  
*Tagliatelle with fungus and truffle cream sauce*

**Scialatielli allo Scoglio** 16,5  
Typisch Napolitaanse pasta met verse zeevruchten  
*Typical Neapolitan pasta with fresh seafood*

Indien u een andere pasta variant wenst, vraag het ons gerust.  
*If you want a different pasta variant, please feel free to ask us*

**Carne - Vleesgerechten - Meat**

**Saltimbocca alla Romana** 21,5  
Gebakken kalfsvlees in witte wijnsaus met parmaham en salie  
*Fried veal in white wine sauce with parma ham and sage*

**Tagliata di Manzo alla Griglia** 22,5  
Gegrilde ossenhaas met geschaafde Parmezaanse kaas, tomaatjes en rucola  
*Grilled beef tenderloin with shaved Parmesan cheese, tomatoes and arugula*

**Cotolette di Agnello Grigliate** 20  
Gegrilde lamskoteletten met olijfolietopping en rozemarijntopping  
*Grilled lamb chops with olive oil topping and rosemary topping*

**Filetto ai Porcini con Tartufo** 23,5  
Gebakken ossenhaas in een saus van paddenstoelen en truffel  
*Fried tenderloin in a sauce of fungus and truffle*

**Piatti con Pollo - Kip gerechten - Chicken**

**Pollo ai Funghi** 17,5  
Kipfilet met champignons in roomsaus  
*Chicken fillet with mushrooms in cream sauce*

**Pollo de Damiano** 18,5  
Kipfilet specialiteit van de chef  
*Chicken fillet speciality from the chef*

**Pesce - Vis gerechten - Fish**

**Filetto di Orata alla puttanesca** 22  
Dorade filet met saus van kappertjes, ansjovis, tomaten, olijven en knoflook  
*Dorade fillet with capers sauce, anchovies, tomatoes, olives and garlic*

**Gamberoni Aglio e Vino Bianco** 23  
Garnalen met knoflook, peper en tomatensaus in witte wijn  
*Shrimp with garlic, pepper and tomato sauce in white wine*

Alle vlees-, kip- en visgerechten worden geserveerd met verse groente- en aardappel garnituur uit de oven.  
Indien u een andere variatie op uw gerecht wenst, vraag het ons gerust.

*All meat, chicken and fish dishes are served with fresh vegetables and potato garnish from the oven. If you wish a different variation, please feel free to ask us.*

**Dolci - Dessert - Desert**

**Dame Blanche** 6,5  
Vanille ijs met chocoladesaus  
*Vanilla ice cream with chocolate sauce*

**Tiramisù fatto in casa** 6,5  
Origineel huisgemaakte Italiaans gebak  
*Original homemade Italian pastries*

**Crème brûlée** 6,5  
Vanille pudding met geflambeerde bruine suiker  
*Vanilla pudding with flambé brown sugar*

**Tartufo Nero** 6,5  
Italiaanse ijsspecialiteit "Zwarte truffel"  
*Italian ice cream speciality "Black truffle"*

**Caffè - Koffie - Coffee**

**Thee (diverse smaken)** 2,5  
**Koffie** 2,5  
**Koffie verkeerd** 3  
**Espresso** 2,5  
**Cappuccino** 3  
**Irish coffee** 7,5

**Bibite - Frisdranken - Soft drinks**

**Coca Cola / Coca Cola Light** 2,5  
**Fanta** 2,5  
**7-up** 2,5  
**Bitter Lemon** 2,5  
**Cassis** 2,5  
**Tonic** 2,5  
**Jus d'orange** 2,5  
**Appelsap** 2,5  
**Ice Tea** 2,5  
**San Pellegrino klein** 2,5  
**San Pellegrino groot** 5

**Birra - Bier - Beer**

**Heineken** 3,5

**Birra Ichnusa** 4  
*Italiaans bier uit Sardinie*

**Birra Moretti** 4  
*Italiaans bier uit Udine*

**Antipasti Freddi - Koude voorgerechten - Cold starters**

**Carpaccio di Manzo** 12,5  
Dungesneden ossenhaas met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola  
*Thinly sliced tenderloin with Parmesan cheese, pine nuts and arugula*

**Carpaccio di Pesce** 12,5  
Dungesneden vis van de dag  
*Thinly cutted fish of the day*

**Vitello Tonnato** 13,5  
Kalfsvlees met tonijnsaus en kappertjes  
*Veal with tuna sauce and capers*

**Antipasto Damiano** 14 / 26 **1 persoons / 2 persoons**  
Mix van dungesneden vleeswaren, Parmezaanse kaas, tomaten en buffalo  
*Mix of thinly sliced meats, Parmesan cheese, tomatoes and buffalo*

**Insalata - Salade - Salad**

**Insalata Caprese** 9,5  
Salade met buffelmozzarella, tomaten en basilicum  
*Salad with buffalo mozzarella, tomatoes and basil*

**Insalata con Tonno, Cipolle e Olive** 8,5  
Salade met tonijn, uien en olijven  
*Salad with tuna, onions and olives*

**Insalata Primavera** 8,5  
Salade van het huis met Parmezaanse kaas  
*Salad from the house with Parmesan cheese*

**Anti pasti Caldi - Warme voorgerechten - Warm starters**

**Funghi Trifolati** 7,5  
Gebakken champignons en knoflook in witte wijnsaus  
*Fried mushrooms and garlic in white wine sauce*

**Melanzana alla Parmigiana** 10  
Aubergine met tomaten en Parmezaanse kaas uit de oven  
*Eggplant with tomatoes and Parmesan cheese from the oven*

**Impepata di Cozze** 11  
Mosselen in witte wijnsaus met peper  
*Mussels in white wine sauce with pepper*

**Pizza**

**Margherita** 9  
Tomatensaus, mozzarella, basilicum, en olijfolie extra vergine  
*Tomato sauce, mozzarella, basil, and extra virgin olive oil*

**Napoletano** 10  
Tomatensaus, mozzarella, ansjovis, kappertjes, oregano en olijfolie extra vergine  
*Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano and extra virgin olive oil*

**Salami** 10  
Tomatensaus, mozzarella, salami  
*Tomato sauce, mozzarella, salami*

**Prosciutto** 10  
Tomatensaus, mozzarella en ham  
*Tomato sauce, mozzarella and ham*

**Funghi** 10  
Tomatensaus, mozzarella en champignons  
*Tomato sauce, mozzarella and mushrooms*

**Romana** 10  
Tomatensaus, mozzarella en artisjokken  
*Tomato sauce, mozzarella and artichokes*

**Prosciutto e Funghi** 10,5  
Tomatensaus, mozzarella, ham en champignons  
*Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms*

**Vegetariana** 11  
Tomatensaus, mozzarella, champignons, paprika, artisjokken, olijven, uien en olijfolie extra vergine  
*Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, peppers, artichokes, olives, onions, extra virgin olive oil*

Wij bereiden onze pizza's op traditionele wijze met eigen huisgemaakte deeg, verse toppings en gebakken in onze speciale hout gestookte steenoven.  
*We prepare our pizzas in a traditional way with our own homemade dough, fresh toppings and baked in our special wood-fired stone oven.*

**Pizza**

**Tonno** 11,5  
Tomatensaus, mozzarella, tonijn, uien en olijfolie extra vergine  
*Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions and extra virgin olive oil*

**Gorgonzola** 11  
Tomatensaus, mozzarella en Italiaanse schimmelkaas  
*Tomato sauce, mozzarella and Italian blue-veined cheese*

**Hawai** 11  
Tomatensaus, mozzarella, ham en ananas  
*Tomatensaus, mozzarella, ham en pineapple*

**Quattro Stagioni** 12  
Tomatensaus, mozzarella, salami, ham, champignons en artisjokken  
*Tomatensaus, mozzarella, salami, ham, champignons en artisjokken*

**Quattro Formaggi** 12  
Tomatensaus, mozzarella en vier soorten kaas  
*Tomato sauce, mozzarella and four types of cheese*

**Calzone** 12,5  
Dubbelgevouwen pizza met mozzarella, ham, champignons en salami  
*Double folded pizza with mozzarella, ham, mushrooms and salami*

**Pescatora** 13,5  
Tomatensaus, mozzarella, mosselen, inktvis, garnalen, ansjovis en tonijn  
*Tomato sauce, mozzarella, mussels, squid, shrimps, anchovies and tuna*

**Pizza alla Damiano** 13,5  
Tomatensaus, mozzarella, aubergines, verse tomaat en basilicum  
*Tomato sauce, mozzarella, aubergines, fresh tomato and basil*

**Pizza del giorno** vraag ons / please ask  
Pizza van de dag  
*Pizza of the day*

**Menu per bambini - Kindermenu - Children's menu**

**Pizza Bambino** 6  
Kinderpizza Margherita  
*Children's pizza Margherita*

**Spaghetti Bambino** 6  
Kinder Spaghetti met tomatensaus  
*Children's Spaghetti with tomato sauce*

**Liquori – Likeuren - Liquirs**

**Cynar** 4

**Limoncella, Mirto** 4

**Martini (bianco / orancio / extra dry)** 4

**Porto Rosso** 4

**Sherry** 4

**Amaretto Disaronno** 5

**Bacardi, Gin** 5

**Baileys** 5

**Campari** 5

**Drambuie** 5

**Frangelico** 5

**Fernet - Branca** 5

**Tia Maria** 5

**Grand Marnier** 5

**Cointreau** 5

**Jenever** 5

**Vecchia Romagna** 5

**Averna, Ramazzotti, Montenegro** 6

**Grappa** 6

**Calvados** 6

**Martell** 6

**Sambuco** 6

**Vodka** 6

**Whisky** 6