

Diner menu



Villa Ducale

IL RISTORANTE SICILIANO

*De smaak uit Sicilië
Italiaans Restaurant Pizzeria*

GLI ANTIPASTI

VOORGERECHTEN

Pane Casereccio

€ 5,50

Versgebakken brood

Freshly baked bread

Zuppa di pomodoro (Vegan)

€ 6,00

Italiaanse tomatensoep

Italian Tomato Soup

Zuppa del giorno (vegan)

€ 6,00

Soep van de dag

Soup of the day

Il Fritto Siciliano

€ 16,00

Siciliaanse gefrituurde aardappelkroketjes met munt, risottoballetjes gevuld met vleesragout en risottoballetjes gevuld met pistache en mortadella

Sicilian fried potato croquettes with mint, risotto balls filled with meat ragout and risotto balls filled with pistachio and mortadella

Bruschetta Paesana

€ 9,50

Bruschetta met knoflook, tomaat en basilicum

En bruschetta met gebakken champignons

Bruschetta with garlic, tomato and basil

And bruschetta with fried mushrooms

Il Carretto Siciliano

€ 16,50

Een selectie van Italiaanse kaas- en vleesspecialiteiten, Pantelleria kappertjes, gedroogde tomaten, taggiasca olijven en versgebakken brood

A selection of Italian cheese and meat specialties, Pantelleria capers, dried tomatoes, taggiasca olives and freshly baked bread

Burrata con Prosciutto di Parma

€ 17,00

Verse Burrata met Parmaham geserveerd met seizoenssalade

Fresh Burrata with Parma ham served with seasonal salad

La Caponata Palermitana (vegan)

€ 17,00

Klassieke aubergine, caponata met kappertjes, olijven en ui, croutons en op smaak gebracht met olijfolie

Classic eggplant, caponata with capers, olives and onion, croutons and seasoned with olive oil

Carpaccio di Manzo

€ 14,50

Carpaccio van ossenhaas met rucola, pijnboompitten,

Parmezaanse kaas, olijfolie met basilicum en olijfolie met citroen

Carpaccio of beef tenderloin with rocket, pine nuts,

Parmesan cheese, olive oil with basil and olive oil with lemon

Cocktail Isola Bella

€ 17,00

Garnalen geflambeerd met brandy in cocktailsaus en gegarneerd met viskuit

Shrimp flambéed with brandy in cocktail sauce and garnished with fish roe

Impepata Royal di Cozze (seizoengebonden)

€ 14,00

Mosselen op Siciliaanse wijze met peper, citroen en peterselie, geserveerd met geroosterd brood

Sicilian-style mussels with pepper, lemon and parsley, served with toasted bread

Impepata Royal di Cozze alla Catanese

(seizoengebonden)

€ 14,00

Mosselen op Catanese wijze bereid met knoflook, tomatensaus, peterselie, chilipeper, geserveerd met geroosterd brood

Mussels prepared in Catanese style with garlic, tomato sauce, parsley, chili pepper, served with toasted bread



Villa Ducale
IL RISTORANTE SICILIANO

*Al onze deeg producten kunnen sporen bevatten van sesam, noten en pinda's.
Allergenen? Vraag naar onze allergenenlijst.*

I PRIMI PIATTI

PASTA GERECHTEN

Spaghetti Villa Ducale € 20,00

Met whisky geflambeerde Parmigiano Reggiano, geserveerd met spaghetti in tomatensaus

Parmigiano Reggiano flambéed with whisky, served with spaghetti in tomato sauce

Spaghetti salsa di pomodoro e basilico (vegan) € 12,50

Spaghetti met tomatensaus en basilicum

Spaghetti with tomato sauce and basil

Spaghetti alla Norma € 15,50

Tomatensaus, aubergine en ricotta

Tomato sauce, aubergines and ricotta

Spaghetti alla Bolognese € 17,50

Spaghetti met rundergehakt in tomatensaus

Meat ragù with tomato sauce

Spaghetti alla Carbonara € 17,50

Spaghetti met spekjes, eieren, Pecorina en peper.

Spaghetti with bacon, eggs, Pecorina and pepper.

Spaghetti alla Amatriciana € 17,00

Spaghetti met tomatensaus, spekjes, pecorino, peper

Spaghetti with tomato sauce, bacon, pecorino, pepper

Tagliatella alla Duchessa € 20,00

Tagliatelle met Parmigiano Reggiano en truffelcrème en eekhoortjesbrood

Tagliatelle with Parmigiano Reggiano and truffle cream and porcini mushrooms

Penne alla Boscaiola € 17,50

Pasta penne met tomatensaus, room, rundergehakt, champignons, peterselie, spekjes en Parmezaanse kaas

Pasta penne with tomato sauce, cream, ground beef, mushrooms, parsley, bacon and Parmesan cheese

Linguine Stella di Mare € 19,50

Linguine met knoflook, olijfolie, tomatensaus, cherrytomaatjes, peterselie en garnalen

Linguine with garlic, olive oil, tomato sauce, cherry tomatoes, parsley and shrimps

Liguine Regina di Sicilia € 28,00

Linguine met knoflook, olijfolie, tomatensaus, cherrytomaatjes, kreeft, munt en peterselie

Linguine with garlic, olive oil, tomato sauce, cherry tomatoes, lobster, mint and parsley

Linguine Vongole € 20,00

Linguine met schelpdieren, knoflook en peterselie

Linguine with shellfish, garlic and parsley

Linguine Tesori del Mare € 22,00

Linguine met Fruits de Mer

Linguine with Fruits de Mer

Cannelloni ricotta e Spinaci € 17,50

Huisgemaakte pastarolletjes gevuld met ricotta, spinazie, bechamelsaus en Parmigiano

Homemade pasta rolls, ricotta, spinach, béchamel sauce and Parmigiano

Lasagna con Ragù alla bolognese € 18,00

Verse pasta uit de oven met rundergehakt en Parmezaanse kaas

Fresh pasta from the oven with beef ragout and Parmesan cheese



Villa Ducale
IL RISTORANTE SICILIANO

*Al onze deeg producten kunnen sporen bevatten van sesam, noten en pinda's.
Allergenen? Vraag naar onze allergenenlijst.*

SPECIALITÀ DI CARNE

HOOFDGERECHTEN MET VLEES

Onderstaande vleesgerechten worden geserveerd met verse groente en frietjes

The meat dishes below are served with fresh vegetables and fries

Parmigiana di Melanzane € 18,00

Gefrituurde aubergine met tomatensaus, basilicum, mozzarella en Parmezaanse kaas

Fried eggplant with tomato sauce, basil, mozzarella and Parmesan cheese

Filetto del Gran Duca 300 gram € 35,00

Ossenhaas met Nero d'Avola-jus en rode ui gemarineerd in wijn

Beef fillet 300gr with Nero d'Avola reduction and red onion marinated in wine

Costoletta di Agnello del Casale € 27,00

Gegrild lamsvlees op smaak gebracht met rozemarijn

Grilled lamb flavored with rosemary and brown stock reduction

Entrecote di Manzo 300 gram € 27,00

Gegrilde entrecote met saus naar keuze

(champignonroom, groene peperroom of gorgonzolaroom)

Grilled entrecote 300g with sauce of your choice

(mushroom cream, green pepper cream or gorgonzola cream)

Tagliata di Manzo 300 gram € 32,00

Gegrilde ossenhaas met saus naar keuze

(champignonroom, groene peperroom of gorgonzolaroom)

Grilled beef tenderloin 300gr with sauce of your choice (mushroom cream, green pepper cream or gorgonzola cream)

Osso buco dello Chef € 30,00

Ossobuco-rundvlees uit de oven met selderij, ui en wortel geserveerd met saffraanrisotto

Ossobuco beef from the oven with celery, onion, and carrot served with saffron risotto

SPECIALITÀ DI PESCE

HOOFDGERECHTEN MET VIS

Onderstaande visgerechten worden geserveerd met verse groente en frietjes

The fish dishes below are served with fresh vegetables and fries

Gamberoni alla Gino € 30,00

Garnalen gekookt in brandy met groene pepersaus

Shrimp cooked in brandy with green pepper sauce

Salmone alla Marchesa € 27,50

Gebakken zalmfilet met pistachesaus en pistache

Baked salmon fillet with pistachio sauce and pistachio

Spigola alla mugnaia € 26,50

Zeebaarsfilet met kappertjes, olijven, aardappelen, tomatensaus en oregano.

Sea bass fillet with capers, olives, potatoes, tomato sauce and oregano

Zuppa di pesce del Pescatore € 18,00

Vissoep met venusschelpen, mosselen, garnalen, inktvis, knoflookcroutons, cherrytomaatjes en tomatensaus

Fish soup with clams, mussels, shrimps, squid, garlic croutons, cherry tomatoes and tomato sauce



Villa Ducale
IL RISTORANTE SICILIANO

*Al onze deeg producten kunnen sporen bevatten van sesam, noten en pinda's.
Allergenen? Vraag naar onze allergenenlijst.*

I NOSTRI DOLCI

DESSERT

Millefoglie con crema pasticcera e salsa ai frutti di bosco

Huisgemaakte Millefoglie van bladerdeeg met creme patissiere en bessensaus

Homemade Millefoglie of puff pastry with creme patissiere and berry sauce

€ 8,00

Parfait di mandorle con cioccolato fondente e granella di pistacchio

Huisgemaakte Amandelparfait met pure chocolade en pistache crumble

Homemade Almond Parfait with dark chocolate and Pistachio Crumble

€ 9,50

Panna cotta ai frutti rossi

Huisgemaakte Panna cotta met rode bessen

Homemade Panna cotta with red currants

€ 8,50

Tiramisu Classico della casa

Traditionele huisgemaakte Tiramisú op basis van mascarpone en espresso

Traditional homemade Tiramisu based on mascarpone and espresso

€ 9,00

Cannoli siciliani con Ricotta o Pistacchio

Traditionele authentieke huisgemaakte Siciliaanse Cannoli met ricottacrème of pistachecrème

Traditional authentic homemade Sicilian Cannoli with ricotta cream or pistachio cream

€ 9,50

Gran Dessert Villa Ducale

Een combinatie van verschillende zoete lekkernijen uit Italië.

Uitermate geschikt om met zijn tweeën te delen

A combination of different sweet treats from Italy.

Very suitable to share with two

€ 17,00

Gelato Vulcano

€ 9,00

Vulkaanijs met vanille-ijs, slagroom, rode vruchten en warme pure chocoladesaus

Volcano ice cream with vanilla ice cream, whipped cream, red fruits and warm dark chocolate sauce

Cassata Siciliana

€ 7,50

Siciliaans cassata-ijs

Siciliaan cassata ice cream

Straccetti Siciliani

€ 6,00

Straccetti van luchtig pizzadeeg bedekt met Nutella (of hazelnotenpasta)

Straccetti of airy pizza dough covered with Nutella Spread

Sgroppino al limone

€ 10,00

Lekkere frisse limoenshake met Prosecco en Vodka

Delicious fresh lime shake with Prosecco and Vodka

Selezione di Formaggi Italiani

€ 15,00

Selectie van Italiaanse kazen

Selection of Italian cheeses



*Al onze deeg producten kunnen sporen bevatten van sesam, noten en pinda's.
Allergenen? Vraag naar onze allergenenlijst.*