

WELKOM!

WIJ SERVEREN TRADITIONELE GERECHTEN UIT DE
SPAANSE EN ITALIAANSE KEUKEN.

TAPAS

OLIJVEN 	4.5
GEMIXTE OLIJVEN	
GILDA PINTXO	7
ANSJOVIS OLIJF GROENE PEPER 6 STUKS	
Pintxos zijn kleine hapjes uit de Baskische keuken. De ansjovis, olijf en groene pepers zijn aan een prikker geregen.	
SPAANSE CROQUETTAS	8
GAMBA ANDALOUSESAUS 6 STUKS	
LOADED PATATAS BRAVAS	8
GEBAKKEN CHORIZO MANCHEGO AIOLI	
ARANCINI 	8
RISOTTO SPINAZIE GORGONZOLA 6 STUKS	
TALEGGIO AL FORNO 	10
ITALIAANSE KAAS UIT DE OVEN CHERRYTOMAAAT GEROOSTERD BROOD	
ALBONDIGAS A LA CASA	8
HUISGEMAAKTE GEHAKTBALLETJES TOMATENS AUS 6 STUKS	
CALAMARES	9
GEFRITUURDE INKTVIS AIOLI	
PAN TOSTADA CON SALSA 	7
BROOD SALSA BRAVA PESTOMAYONAISE KRUIDENOLIE	

BORRELPLANKEN

PLANCH A CARNE	20
PAN CON SALSA ALBONDIGAS ARANCINI LOADED PATATAS BRAVAS	
PLANCH A PESCADA	20
PAN CON SALSA GILDA CALAMARES CROQUETTAS	
PLANCH A MISTO	20
PAN CON SALSA LOADED PATATAS BRAVAS GILDA ALBONDIGAS CALAMARES ARANCINI	
PLANCH A VERDURAS 	15
PAN CON SALSA ARANCINI PATATAS BRAVAS	

VOORGERECHTEN

SOEP VAN GEROOSTERDE PAPRIKA EN TOMAAT 	8
GESERVEERD MET FOCACCIA	
SOEP VAN HET MOMENT	8
GESERVEERD MET FOCACCIA	
BAGNA CAUDA UIT PIEMONT 	11
ZACHTE KNOFLOOK-ANSJOVIDIP BROOD GROENTEN	
Bagna Cauda is een goddelijke Italiaanse fonduedip van knoflook en ansjovis, geserveerd met rauwe groenten en brood. Bagna Cauda leent zich uitstekend om gezellig te delen aan tafel!	
FABADA	12
KRACHTIGE STOOFPOT CHORIZO PANCETTA TOMAAT WITTE BONEN BROOD	
PURE CON TRUFA NEGRA 	12
AARDAPPELPUREE ROOMBOTER ZACHT GEKOOKT EI ZWARTE TRUFFEL	
RADICCHIO E TONNO	12
GEROOSTERDE RADICCHIO FRISSE TONIJNS AUS	

MAALTIJDSALADES

SALMON	18
PASTA DOPERWTENPESTO GEPOCHEERDE ZALM	
SERRANO	18
SERRANOHAM ZACHTGEKOOKT EI PECORINO BROOD	

HOOFDGERECHTEN

VOOR EEN VOLLEDIGE MAALTIJD RADEN WIJ AAN OM OOK EEN SIDE TE BESTELLEN

LASAGNA AUTUNNO 	18
PADDENSTOELEN TRUFFEL TIJM RICOTTA	
LOMBATA PESTO	22
GEGRILDE ENTRECOTE PESTO PARMEZAAN PITTENMIX	
HAMBURGER ITALIANO 	16
ITALIAANS GEKRUIDE RUNDERBURGER MOZZARELLA SALSA BRAVA ITALIAANSE BOL	
POLLO AL LIMONE	17
KIPPENDIJ CITROEN KNOFLOOK PETERSELIE	
KABELJAUW MARBELLA	21
GEBAKKEN KABELJAUW OLIJVEN PRUIJEN WITTE WIJN	
CACCIUCCO	20
TOSCAANSE VISSTOOF SCHOTEL SCHELDPDIJREN TOMAAT BROOD	

Cacciucco was oorspronkelijk een armeluis gerecht gemaakt met oud brood en bijvangst waarvan de vissers het zonde vonden om het terug in zee te gooien.

SIDES

PERFECT OM TE DELEN!

PASTA AGLIO E OLIO 	5
OLIJFOLIE KNOFLOOK	
Pasta aglio e olio valt op door zijn eenvoud, dat is precies de kracht van dit gerecht.	
PATATAS BRAVAS 	5
SALSA BRAVA AIOLI	
VENDURE AL FORNO 	5
GROENTEN UIT DE OVEN	
COEUR DE BOEUF 	5
TOMAAT BASILICUMOLIE ZWART KNOFLOOKZOUT BROOD	
TORTILLA DE PATATAS 	5
ZOETE AARDAPPELTAART EI GROENTEN KAAS	
PATATAS FRITAS 	5
MAYONAISE	
PAN TOSTADO 	2
GEROOSTERD BROOD	



VEGETARISCH (MOGELIJK)

VEGANISTISCH (MOGELIJK)

LAAT HET ONS WETEN TIJDENS HET BESTELLEN ALS JE EEN GERECHT VEGETARISCH OF VEGANISTISCH WILT.

HEB JE EEN ALLERGIE?
VRAAG NAAR ONZE ALLERGENENKAART!

KAASFONDUE

KLASSIEKE KAASFONDUE  **22.5 PP**
GESERVEERD MET BROOD EN GROENTEN | VANAF 2 PERSONEN

KAASFONDUE EXTRA'S

ITALIAANSE PLANK	8
GEDROOGDE HAM MORTADELLA SALAMI	
SPAANSE PLANK 	8
PATATAS BRAVAS NACHO'S ALBONDIGAS	
PATATAS BRAVAS OF NACHO'S 	3.5
ALBONDIGAS 	4.5
4 STUKS	
EXTRA KAAS 	10
PER PORTIE VOOR 2 PERSONEN	
EXTRA SMAAK 	2.5 PP
TRUFFEL OF BLAUWE KAAS OF ITALIAANS	

DESSERT

TIRAMISU INVIERNO	8.5
MET WINTERSE SPECERIJEN	
SAN SEBASTIAN TORTE QUESO	7.5
"BURNT" CHEESECAKE VANILLEIJS	

Deze "burnt" cheesecake wordt donkerbruin gebakken aan de bovenkant, wat zorgt voor een heerlijke gekarameliseerde smaak.

CHURROS	9.5
KANEELIJS CHOCOLADESAUS	

SPECIALE KOFFIE
MET LIKEUR EN SLAGROOM

SPAANSE KOFFIE	9
LICOR 43	
ITALIAANSE KOFFIE	9
AMARETTO	
LEIDSE KOFFIE	9
KANEELLIKEUR	

Na de overname van een Leidse stokerij in 1982 kwam de nieuwe eigenaar in de opslag een heleboel flessen kaneellikeur tegen. In zijn nieuwe restaurant schonk hij dit in de koffie en dat viel in de smaak bij zijn gasten!

FRANSE KOFFIE	9
GRAND MARNIER	
IERSE KOFFIE	9
WHISKEY	

WIJNEN

	GLAS	FLES
WIT		
PINOT GRIGIO ITALIE	5.75	31.50
VERDEJO SPANJE	5.75	31.50
CHARDONNAY ITALIE	5.25	28.50
ROSE		
PINOT GRIGIO BLUSH ITALIE	5.75	31.50
TEMPRANILLO SPANJE	5.25	28.50
ROOD		
PRIMITIVO ITALIE	6.00	32.50
MERLOT ITALIE	5.50	30.00
TEMPRANILLO SPANJE	5.50	30.00
BUBBELS		
PROSECCO SPUMANTE ITALIE	5.75	37.50
DESSERTWIJN		
PEDRO XIMENEZ SPANJE	5.00	
MOSCATEL SPANJE	4.50	

Lunch & Diner

Scarlati

WELCOME!

WE SERVE TRADITIONAL DISHES FROM
THE SPANISH AND ITALIAN CUISINES.

TAPAS

OLIVES	4.5
MIXED OLIVES	
GILDA PINTXO	7
ANCHOVY OLIVE GREEN PEPPER 6 PIECES	
Pintxos are small bites from the Basque cuisine. The anchvies, olives, and green peppers are skewered on a stick.	
SPANISH CROQUETTAS	8
PRAWN ANDALUSIAN SAUCE 6 PIECES	
LOADED PATATAS BRAVAS	8
FRIED CHORIZO MANCHEGO AIOLI	
ARANCINI	8
RISOTTO SPINACH GORGONZOLA 6 PIECES	
TALEGGIO AL FORNO	10
BAKED ITALIAN CHEESE CHERRY TOMATO TOASTED BREAD	
ALBONDIGAS A LA CASA	8
HOMEMADE MEATBALLS TOMATO SAUCE 6 PIECES	
CALAMARES	9
FRIED CALAMARI AIOLI	
PAN TOSTADA CON SALSA	7
BREAD SALSA BRAVA PESTO MAYONNAISE HERB OIL	

PLATTERS

PLANCHA CARNE	20
PAN CON SALSA ALBONDIGAS ARANCINI LOADED PATATAS BRAVAS	
PLANCHA PESCADA	20
PAN CON SALSA GILDA CALAMARES CROQUETTAS	
PLANCHA MISTO	20
PAN CON SALSA LOADED PATATAS BRAVAS GILDA ALBONDIGAS CALAMARES ARANCINI	
PLANCHA VERDURAS	15
PAN CON SALSA ARANCINI PATATAS BRAVAS	

APPETIZERS

ROASTED RED BELL PEPPER AND TOMATO SOUP	8
SERVED WITH FOCACCIA	
SOUP OF THE MOMENT	8
SERVED WITH FOCACCIA	
BAGNA CAUDA FROM PIEMONT	11
MILD GARLIC-ANCHOVY DIP BREAD VEGETABLES	
Bagna Cauda is a divine Italian fondue dip made from garlic and anchovies, served with raw vegetables and bread. Bagna Cauda is perfect for sharing!	
FABADA	12
HEARTY STEW CHORIZO PANCETTA TOMATO WHITE BEANS BREAD	
PURE CON TRUFA NEGRA	12
MASHED POTATOES BUTTER SOFT-BOILED EGG BLACK TRUFFLE	
RADICCHIO E TONNO	12
ROASTED RADICCHIO REFRESHING TUNA SAUCE	

MAIN COURSE SALADS

SALMON	18
PASTA PEA PESTO POACHED SALMON	
SERRANO	18
SERRANO HAM SOFT-BOILED EGG PECORINO BREAD	

MAIN COURSES

WE RECOMMEND ORDERING A SIDE WITH YOUR
MAIN COURSE FOR A COMPLETE MEAL

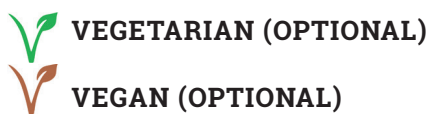
LASAGNA AUTUNNO	18
MUSHROOMS TRUFFLE THYME RICOTTA	
LOMBATA PESTO	22
GRILLED ENTRECOTE PESTO PARMESAN SEED MIX	
HAMBURGER ITALIANO	16
ITALIAN-SEASONED BEEF BURGER MOZZARELLA SALSA BRAVA ITALIAN BUN	
POLLO AL LIMONE	17
CHICKEN THIGH LEMON GARLIC PARSLEY	
COD MARBELLA	21
PAN-FRIED COD OLIVES PRUNES WHITE WINE	
CACCIUCCO	20
TUSCAN SEAFOOD STEW SHELLFISH TOMATO BREAD	

Cacciucco originally was a dish of the poor, made with old bread and bycatch that the fishermen didn't want to waste by throwing it back into the sea.

SIDES

PERFECT FOR SHARING!

PASTA AGLIO E OLIO	5
OLIVE OIL GARLIC	
Pasta aglio e olio stands out due to its simplicity, which is exactly the strength of this dish.	
PATATAS BRAVAS	5
SALSA BRAVA AIOLI	
VENDURE AL FORNO	5
VEGETABLES FROM THE OVEN	
COEUR DE BOEUF	5
TOMATO BASIL OIL BLACK GARLIC SALT BREAD	
TORTILLA DE PATATAS	5
OMELETTE WITH SWEET POTATO VEGETABLES CHEESE	
PATATAS FRITAS	5
MAYONNAISE	
PAN TOSTADO	2
TOASTED BREAD	



PLEASE LET US KNOW WHEN ORDERING IF YOU
WOULD LIKE A DISH TO BE VEGETARIAN OR VEGAN.

ANY ALLERGIES?
ASK FOR OUR ALLERGEN LIST!

CHEESE FONDUE

CLASSIC CHEESE FONDUE 22.5 PP
SERVED WITH BREAD AND VEGETABLES |
FROM 2 PERSONS

CHEESE FONDUE ADD-ONS

ITALIAN PLATTER	8
DRIED HAM MORTADELLA SALAMI	
SPANISH PLATTER	8
PATATAS BRAVAS NACHOS ALBONDIGAS	
PATATAS BRAVAS OR NACHOS	3.5
ALBONDIGAS	4.5
4 STUKS	
EXTRA CHEESE	10
PER PORTION FOR 2 PERSONS	
EXTRA FLAVOUR	2.5 PP
TRUFFLE OR BLUE CHEESE OR ITALIAN-SEASONED	

DESSERT

TIRAMISU INVIERNO	8.5
WITH WINTER SPICES	
SAN SEBASTIAN TORTE QUESO	7.5
"BURNT" CHEESECAKE VANILLA ICE CREAM	
This "burnt" cheesecake is baked until dark brown on the top, which gives the cheesecake a delightful caramelized flavour.	
CHURROS	9.5
CINNAMON ICE CREAM CHOCOLATE SAUCE	

SPECIAL COFFEE

WITH LIQUEUR AND WHIPPED CREAM

SPANISH COFFEE	9
LICOR 43	
ITALIAN COFFEE	9
AMARETTO	
LEIDEN COFFEE	9
CINNAMON LIQUEUR	
After the takeover of a Leiden distillery in 1982, the new owner found many bottles of cinnamon liqueur in the storage. In his new restaurant, he served the liqueur in the coffee, which was well-received by his guests!	
FRENCH COFFEE	9
GRAND MARNIER	
IRISH COFFEE	9
WHISKEY	

WINES

	GLASS	BOTTLE
WHITE		
PINOT GRIGIO ITALY	5.75	31.50
VERDEJO SPAIN	5.75	31.50
CHARDONNAY ITALY	5.25	28.50
ROSE		
PINOT GRIGIO BLUSH ITALY	5.75	31.50
TEMPRANILLO SPAIN	5.25	28.50
RED		
PRIMITIVO ITALY	6.00	32.50
MERLOT ITALY	5.50	30.00
TEMPRANILLO SPAIN	5.50	30.00
SPARKLING		
PROSECCO SPUMANTE ITALY	5.75	37.50
DESSERT WINE		
PEDRO XIMENEZ SPAIN	5.00	
MOSCATEL SPAIN	4.50	