

# Lunch & Diner

# Scarlatti

WELKOM!

WIJ SERVEREN TRADITIONELE GERECHTEN UIT DE  
SPAANSE EN ITALIAANSE KEUKEN.

DINER  
VANAF 17:00 UUR

## TAPAS

DE HELE DAG TE BESTELLEN

- OLIJVEN** ✓ 5  
GEMIXTE OLIJVEN
- NACHO'S** ✓ 10  
GESMOLTEN CHEDDAR | CREME FRAICHE |  
GUACAMOLE | TOMATENSALSA
- PATATAS FRITAS CON TRUFA** ✓ 8  
FRIET | TRUFFELMAYONAISE |  
OVERJARIGE KAAS
- ALBONDIGAS A LA CASA** 8.5  
HUISGEMAAKTE GEHAKTBALLETJES |  
TOMATENS AUS | 6 STUKS
- ARANCINI** ✓ 8.5  
RISOTTO | SPINAZIE | GORGONZOLA | 6 STUKS

Arancini zijn knapperige risottoballetjes. Het is een traditioneel streetfoodgerecht dat populair is in heel Italië, dankzij de heerlijke smaak en de knapperige buitenlaag.

- CALAMARES** 9  
GEFRITUURDE INKTVIS | AIOLI
- CROQUETAS DE CAMERONES** 8  
GAMBA | ANDALOUSESAUS | 6 STUKS
- TALEGGIO AL FORNO** ✓ 12.5  
ITALIAANSE KAAS UIT DE OVEN | TOMATENS AUS |  
CHERRYTOMAAT | TOSTADAS
- PAN CON SALSA** ✓ 7  
BROOD | SALSA BRAVA | PESTOMAYONAISE |  
KRUIDENOLIE
- QUESADILLAS** 9  
TOMATENSALSA | JALAPENO | GEHAKT |  
CHEDDAR | PAPRIKA | CREME FRAICHE |  
GUACAMOLE (+1.5)

## BORRELPLANKEN

- SCARLATTI** 19.5  
PAN CON SALSA | CALAMARES | ARANCINI |  
CROQUETAS DE CAMERONES | ALBONDIGAS
- VEGA** ✓ 16.5  
PAN CON SALSA | ARANCINI | OLIJVEN |  
BOSPADDENSTOELENKROKETJES |  
PATATAS FRITAS CON TRUFA
- CHARCUTERIE** 17.5  
TRUFFELSALAMI | COPPA | LOMBETTO |  
FOCACCIA

Coppa en lombetto zijn gekruid en gedroogd varkensvlees afkomstig uit Umbrië, Italië.



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!

## VOORGERECHTEN

- SOEP VAN GEROOSTERDE PAPRIKA EN TOMAAT** ✓ 8.5  
GESERVEERD MET FOCACCIA
- SOEP VAN HET MOMENT** 8.5  
GESERVEERD MET FOCACCIA
- GAMBA'S** 12.5  
GEBAKKEN IN KNOFLOOK EN RODE PESTO |  
BIESLOOK
- TALEGGIO AL FORNO** ✓ 12.5  
ITALIAANSE KAAS UIT DE OVEN | TOMATENS AUS |  
CHERRYTOMAAT | TOSTADAS
- Taleggio is een zachte koemelkkaas uit Lombardije, Italië. De kaas staat bekend om zijn karakteristieke aroma en romige textuur.
- CARPACCIO** 11.5  
TRUFFELMAYONAISE | PIJNBOOMPITTEN |  
RUCOLA | OVERJARIGE KAAS
- BURRATA** ✓ 13.5  
POMPOENCREME | ANSJOVIS | PISTACHE

## MAALTIJDSALADES

GESERVEERD MET BROOD

- INSALATA CON CARNE** 18  
IN SOJA GEMARINEERDE BIEFSTUKKEEPPES |  
PAPRIKA | UI | CHAMPIGNON | CASHEW |  
MARSALA | BALSAMICOSTROOP
- Marsala is een versterkte wijn afkomstig uit de regio Marsala op het Italiaanse eiland Sicilië, bekend om zijn rijke smaak en culinaire veelzijdigheid.
- INSALATA CON BURRATA** ✓ 18  
POMPOENCREME | ANSJOVIS | PISTACHE

## HOOFDGERECHTEN

- RUNDERBAVETTE FUNGHI** 23.5  
PADDENSTOELEN | SEIZOENSGROENTEN
- SALMON** 23.5  
ZALM | GROENE ASPERGESALSA |  
SEIZOENSGROENTEN
- LASAGNE** ✓ 19.5  
PADDENSTOELEN | TRUFFEL | TIJM | RICOTTA
- HAMBURGER ALL'ITALIANA** ✓ 19  
ITALIAANS GEKRUIDE RUNDERBURGER |  
ZUURDESEM BOL | MOZZARELLA |  
TOMATENSALSA | PATATAS FRITAS
- QUESADILLAS** 18.5  
TOMATENSALSA | JALAPENO | GEHAKT |  
CHEDDAR | PAPRIKA | SALADE | CREME FRAICHE |  
GUACAMOLE (+1.5)

De letterlijke vertaling van quesadillas is "kleine kaasdingen". Dit weergeeft de essentie van het gerecht perfect: heerlijk gevulde tortilla's met kaas!

- ZUCCHINE GRATINATE** ✓ 19  
GEVULDE COURGETTE | OVERJARIGE KAAS |  
GEBAKKEN PADDENSTOELEN |  
COURGETTEBLOEMEN

## BIJGERECHTEN

- RISOTTO** 6.5  
ROOM | WITTE WIJN | OVERJARIGE KAAS
- PATATAS FRITAS** ✓ 5.5  
FRIET | MAYONAISE

## DESSERT

- TIRAMISU** 9.5  
MASCARPONE | KOFFIELIKEUR
- SAN SEBASTIAN TARTA DE QUESO** 8.5  
"BURNT" CHEESECAKE | VANILLEIJS
- Deze "burnt" cheesecake wordt donkerbruin gebakken aan de bovenkant, wat zorgt voor een heerlijke gekarameliseerde smaak.
- SCROPPINO** 9  
CITROENSORBETIJS | PROSECCO | WODKA
- ESPRESSO MARTINI** 10  
WODKA | ESPRESSO | KOFFIELIKEUR

## 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  |
|---------------------------|------|-------|
| <b>WIT</b>                |      |       |
| PINOT GRIGIO ITALIE       | 5.75 | 31.50 |
| VERDEJO SPANJE            | 5.75 | 31.50 |
| CHARDONNAY ITALIE         | 5.25 | 28.50 |
| <b>ROSE</b>               |      |       |
| PINOT GRIGIO BLUSH ITALIE | 5.75 | 31.50 |
| TEMPRANILLO SPANJE        | 5.25 | 28.50 |
| <b>ROOD</b>               |      |       |
| PRIMITIVO ITALIE          | 6.00 | 32.50 |
| MERLOT ITALIE             | 5.50 | 30.00 |
| TEMPRANILLO SPANJE        | 5.50 | 30.00 |
| <b>BUBBELS</b>            |      |       |
| PROSECCO SPUMANTE ITALIE  | 5.75 | 37.50 |
| <b>DESSERTWIJN</b>        |      |       |
| PEDRO XIMENEZ SPANJE      | 5.00 |       |
| MOSCATEL SPANJE           | 4.50 |       |

## GROEPEN

10 - 70 PERSONEN

OP DE EERSTE ETAGE VAN ONS RESTAURANT  
BEVINDT ZICH DE UNIEKE HEERENKAMER. DEZE  
SFEERVOLLE RUIMTE IS ZEER GESCHIKT VOOR  
(AFSTUDEER)BORRELS EN DINERS.



SCAN DE QR-CODE VOOR MEER INFORMATIE.

# Lunch & Diner

# Scarlatti

WELCOME!

WE SERVE TRADITIONAL DISHES FROM  
THE SPANISH AND ITALIAN CUISINES.

DINNER  
FROM 17:00 HR

## TAPAS

AVAILABLE ALL DAY

- OLIVES** ✓ 5  
MIXED OLIVES
- NACHOS** ✓ 10  
MELTED CHEDDAR | SOUR CREAM |  
GUACAMOLE | TOMATO SALSA
- PATATAS FRITAS CON TRUFA** ✓ 8  
FRIES | TRUFFLE MAYONNAISE | AGED CHEESE
- ALBONDIGAS A LA CASA** 8.5  
HOMEMADE MEATBALLS | TOMATO SAUCE |  
6 PIECES
- ARANCINI** ✓ 8.5  
RISOTTO BALLS | SPINACH | GORGONZOLA |  
6 PIECES

Arancini are crispy risotto balls. It's a traditional street food dish popular throughout Italy, thanks to its delicious flavor and crispy outer layer.

- CALAMARES** 9  
FRIED SQUID | AIOLI
- CROQUETAS DE CAMERONES** 8  
SHRIMP | ANDALOUSE SAUCE | 6 PIECES
- TALEGGIO AL FORNO** ✓ 12.5  
OVEN-BAKED ITALIAN CHEESE | TOMATO SAUCE |  
CHERRY TOMATOES | TOSTADAS
- PAN CON SALSA** ✓ 7  
BREAD | SALSA BRAVA | PESTO MAYONNAISE |  
HERB OIL
- QUESADILLAS** 9  
TOMATO SALSA | JALAPENO | GROUND BEEF |  
CHEDDAR | BELL PEPPER | SOUR CREAM |  
GUACAMOLE (+1.5)

## PLATTERS

- SCARLATTI** 19.5  
PAN CON SALSA | CALAMARES | ARANCINI |  
CROQUETAS DE CAMERONES | ALBONDIGAS
- VEGGIE** ✓ 16.5  
PAN CON SALSA | ARANCINI | OLIVES |  
MUSHROOM CROQUETTES |  
PATATAS FRITAS CON TRUFA
- CHARCUTERIE** 17.5  
TRUFFLE SALAMI | COPPA | LOMBETTO |  
FOCACCIA

Coppa and lombetto are seasoned and dried pork meats originating from Umbria, Italy.



VEGETARIAN (OPTIONAL)

VEGAN (OPTIONAL)

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

ANY ALLERGIES?  
ASK FOR OUR ALLERGEN LIST!

## STARTERS

- ROASTED BELL PEPPER AND TOMATO SOUP** ✓ 8.5  
SERVED WITH FOCACCIA
- SOEP VAN HET MOMENT** 8.5  
SERVED WITH FOCACCIA
- GAMBA'S** 12.5  
GEBAKKEN IN KNOFLOOK EN RODE PESTO |  
BIESLOOK
- TALEGGIO AL FORNO** ✓ 12.5  
OVEN-BAKED ITALIAN CHEESE | TOMATO SAUCE |  
CHERRY TOMATOES | TOSTADAS
- Taleggio is a soft cow's milk cheese from Lombardy, Italy. The cheese is known for its characteristic aroma and creamy texture.
- CARPACCIO** 11.5  
TRUFFLE MAYONNAISE | PINE NUTS |  
ROCKET SALAD | AGED CHEESE
- BURRATA** ✓ 13.5  
PUMPKIN CREAM | ANCHOVIES | PISTACHIO

## MAIN COURSE SALADS

SERVED WITH BREAD

- INSALATA CON CARNE** 18  
BEEF STRIPS MARINATED IN SOY SAUCE |  
BELL PEPPER | ONION | MUSHROOM |  
CASHEW NUTS | MARSALA | BALSAMIC SYRUP
- Marsala is a fortified wine originating from the Marsala region on the Italian island of Sicily, known for its rich flavor and culinary versatility.
- INSALATA CON BURRATA** ✓ 18  
PUMPKIN CREAM | ANCHOVIES | PISTACHIO

## MAIN COURSES

- FLANK STEAK FUNGHI** 23.5  
MUSHROOMS | SEASONAL VEGETABLES
- SALMON** 23.5  
GREEN ASPARAGUS SALSA |  
SEASONAL VEGETABLES
- LASAGNE** ✓ 19.5  
MUSHROOMS | TRUFFLE | THYME | RICOTTA
- HAMBURGER ALL'ITALIANA** ✓ 19  
ITALIAN SEASONED BEEF BURGER |  
SOURDOUGH BUN | MOZZARELLA |  
TOMATO SALSA | PATATAS FRITAS
- QUESADILLAS** 18.5  
TOMATO SALSA | JALAPENO | GROUND BEEF |  
CHEDDAR | BELL PEPPER | SALAD | SOUR CREAM |  
GUACAMOLE (+1.5)
- Quesadillas can be translated to "small cheese things," which perfectly captures the essence of the dish! delicious filled tortillas with cheese!
- ZUCCHINE GRATINATE** ✓ 19  
STUFFED ZUCCHINI | AGED CHEESE |  
FRIED MUSHROOMS | ZUCCHINI FLOWERS

## SIDES

- RISOTTO** 6.5  
CREAM | WHITE WINE | AGED CHEESE
- PATATAS FRITAS** ✓ 5.5  
FRIES | MAYONNAISE

## DESSERT

- TIRAMISU** 9.5  
MASCARPONE | COFFEE LIQUEUR
- SAN SEBASTIAN TARTA DE QUESO** 8.5  
"BURNT" CHEESECAKE | VANILLA ICE CREAM
- This "burnt" cheesecake is baked until dark brown on the top, which gives the cheesecake a delightful caramelized flavour.
- SCROPPINO** 9  
LEMON SORBET | PROSECCO | VODKA
- ESPRESSO MARTINI** 10  
VODKA | ESPRESSO | COFFEE LIQUEUR

## 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 |
|--------------------------|-------|--------|
| <b>WHITE</b>             |       |        |
| PINOT GRIGIO ITALY       | 5.75  | 31.50  |
| VERDEJO SPAIN            | 5.75  | 31.50  |
| CHARDONNAY ITALY         | 5.25  | 28.50  |
| <b>ROSE</b>              |       |        |
| PINOT GRIGIO BLUSH ITALY | 5.75  | 31.50  |
| TEMPRANILLO SPAIN        | 5.25  | 28.50  |
| <b>RED</b>               |       |        |
| PRIMITIVO ITALY          | 6.00  | 32.50  |
| MERLOT ITALY             | 5.50  | 30.00  |
| TEMPRANILLO SPAIN        | 5.50  | 30.00  |
| <b>SPARKLING</b>         |       |        |
| PROSECCO SPUMANTE ITALY  | 5.75  | 37.50  |
| <b>DESSERT WINE</b>      |       |        |
| PEDRO XIMENEZ SPAIN      | 5.00  |        |
| MOSCATEL SPAIN           | 4.50  |        |

## GROUPS

10 - 70 PERSONS

ON THE FIRST FLOOR OF OUR RESTAURANT,  
YOU'LL FIND THE UNIQUE HEERENKAMER.  
THIS ATMOSPHERIC SPACE IS PERFECTLY SUITED  
FOR (GRADUATION) DRINKS AND DINNERS.



SCAN THE QR CODE FOR MORE INFORMATION.