

TAPAS

DE HELE DAG TE BESTELLEN

PAN CON SALSA 	7
BROOD SALSA BRAVA TRUFFELMAYONAISE OLIJFOLIE	
OLIJVEN 	5.5
GEMIXTE OLIJVEN	
NACHO'S 	10
GESMOLTEN CHEDDAR CREME FRAICHE GUACAMOLE TOMATENSALSA	
PATATAS FRITAS CON TRUFA 	8
FRIET TRUFFELMAYONAISE OVERJARIGE KAAS	
CHORIZO	8.5
SPAANS GEKRUID UIT DE OVEN	
MEDITERRAANSE SARDIENTJES	8.5
FOCACCIATOAST	
ARANCINI 	8.5
RISOTTOBALLETTJES 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 CHERRYTOMAAAT KNOFLOOKBROOD	
BRUSCHETTA SCARLATTI 	9
TOMAAAT UI BALSAMICO 3 STUKS	

BORRELPLANKEN

SCARLATTI	19.5
PAN CON SALSA CALAMARES ARANCINI CROQUETAS DE CAMERONES CHORIZO	
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 CHERRYTOMAAAT KNOFLOOKBROOD	
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 FARFALLE	18
PASTA GEROOKTE ZALM KAPPERTJES DIVERSE ZOETZUUR	
INSALATA CON BURRATA 	18
POMPOENCREME ANSJOVISKRUIJ PISTACHE	

Burrata is een Italiaanse verse kaas die wordt gemaakt van mozzarella en room. Burrata is geliefd door haar romige textuur en milde smaak.

HOOFDGERECHTEN

RUNDERBAVETTE FUNGHI	23.5
GEBAKKEN PADDENSTOELEN ZOETE AARDAPPELPUREE	
SALMON	23.5
OP DE HUID GEBAKKEN ZALM GROENE ASPERGE CITROEN	
LASAGNE VERDURE 	19.5
PADDENSTOELEN TRUFFEL TIJN RICOTTA	
HAMBURGER ALL'ITALIANA 	19
ITALIAANS GEKRUIDE RUNDERBURGER ZUURDESEMBOL MOZZARELLA TOMATENSALSA PATATAS FRITAS	
QUESADILLAS	18.5
TOMATENSALSA JALAPENO GEHAKT CHEDDAR PAPRIKA SALADE CREME FRAICHE GUACAMOLE (+1.5)	
De letterlijke vertaling van quesedillas 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

INSALATA MISTA 	5.5
GEMENGDE SALADE	
PATATAS FRITAS 	5.5
FRIET MAYONAISE	

DESSERT

TIRAMISU	9.5
MASCARPONE KOFFIELIKEUR	
TARTA DE QUESO	8.5
ROMIGE CHEESECAKE VANILLEIJS	
Tarta de queso, Spaans voor 'kaastaart', is een romig dessert bereid met roomkaas, suiker en een bodem van verkrumelde koekjes.	
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
WIT		
PINOT GRIGIO ITALIE	5.75	31.50
VERDEJO SPANJE	5.75	31.50
CHARDONNAY ITALIE	5.75	31.50
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	

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

PAN CON SALSA  7
BREAD | SALSA BRAVA | TRUFFLE MAYONNAISE |
OLIVE OIL

OLIVES  5.5
MIXED OLIVES

NACHOS  10
MELTED CHEDDAR | SOUR CREAM |
GUACAMOLE | TOMATO SALSA

PATATAS FRITAS CON TRUFA  8
FRIES | TRUFFLE MAYONNAISE | AGED CHEESE

CHORIZO 8.5
SPANISH-SEASONED | OVEN-BAKED

MEDITERRANEAN SARDINES 8.5
FOCACCIA TOAST

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 | GARLIC BREAD

BRUSCHETTA SCARLATTI  9
TOMATO | ONION | BALSAMIC | 3 PIECES

PLATTERS

SCARLATTI 19.5
PAN CON SALSA | CALAMARES | ARANCINI |
CROQUETAS DE CAMERONES | CHORIZO

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

SOUP OF THE MOMENT 8.5
SERVED WITH FOCACCIA

PRAWNS 12.5
BAKED IN GARLIC AND RED PESTO | CHIVES

TALEGGIO AL FORNO  12.5
OVEN-BAKED ITALIAN CHEESE | TOMATO SAUCE |
CHERRY TOMATOES | GARLIC BREAD

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 | ANCHOVY CRUMBS |
PISTACHIO

MAIN COURSE SALADS

SERVED WITH BREAD

INSALATA FARFALLE 18
PASTA | SMOKED SALMON | CAPERS |
ASSORTED PICKLES

INSALATA CON BURRATA  18
PUMPKIN CREAM | ANCHOVIES | PISTACHIO

Burrata is an Italian fresh cheese
made from mozzarella and cream.
It is beloved for its creamy texture
and mild flavor.

MAIN COURSES

FLANK STEAK FUNGHI 23.5
FRIED MUSHROOMS | MASHED SWEET POTATOES

SALMON 23.5
PAN-SEARED | GREEN ASPARAGUS | LEMON

LASAGNE VERDURE  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
"little 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

INSALATA MISTA  5.5
MIXED SALAD

PATATAS FRITAS  5.5
FRIES | MAYONNAISE

DESSERT

TIRAMISU 9.5
MASCARPONE | COFFEE LIQUEUR

TARTA DE QUESO 8.5
CREAMY CHEESECAKE | VANILLA ICE CREAM

Tarta de queso," Spanish for
"cheesecake," is a creamy dessert
made with cream cheese, sugar, and
a crumbled cookie crust.

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
WHITE		
PINOT GRIGIO <i>ITALY</i>	5.75	31.50
VERDEJO <i>SPAIN</i>	5.75	31.50
CHARDONNAY <i>ITALY</i>	5.75	31.50

ROSE		
PINOT GRIGIO BLUSH <i>ITALY</i>	5.75	31.50
TEMPRANILLO <i>SPAIN</i>	5.25	28.50

RED		
PRIMITIVO <i>ITALY</i>	6.00	32.50
MERLOT <i>ITALY</i>	5.50	30.00
TEMPRANILLO <i>SPAIN</i>	5.50	30.00

SPARKLING		
PROSECCO SPUMANTE <i>ITALY</i>	5.75	37.50

DESSERT WINE		
PEDRO XIMENEZ <i>SPAIN</i>	5.00	
MOSCATEL <i>SPAIN</i>	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.