

ROBERTO'S

AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

ANTIPASTI

Pane fatto in Casa € 3

Homemade bread

Antipasto all'Italiana € 18

Collection of antipasti alla Roberto's

Mozzarella Campana, Pomodori e Basilico € 12

Buffalo mozzarella DOP from Campania with fresh tomatoes and basil

Prosciutto Parma & Parmigiano Reggiano 24 Mesi € 14

Parma ham and a 24 months aged Parmigiano Reggiano cheese

Carpaccio Cipriani € 16

Thinly sliced beef carpaccio, a recipe created in the 1950's by Giuseppe Cipriani at the Harry's Bar in Venice

PASTA

Penne alla Norma € 13

Sicily's most beloved pasta, intense like an opera from Bellini: penne with tomatoes, aubergine and home-dried ricotta

Tortelli di Zucca alla Mantovana € 14

A classic dish from Mantova, homemade pasta filled with pumpkin, 'amaretti' biscuit and Italian 'mostarda' served with butter, a 24 months aged Parmigiano Reggiano cheese and sage

Pappardelle al Ragù € 15

Homemade "pappardelle" with a veal and beef ragu

DOLCI

Tiramisù € 6

The classic Roberto's recipe! Savoiardi soaked in espresso, mascarpone cream with a touch of Grappa

Babà al Rum € 6

Savarin sponge cake, soaked in rum syrup

Every day: 12:00 - 20:00

Order via AMSHI_guestrelations@hilton.com or (020) 7109020

Apollolaan 138, 1077 BG Amsterdam

ROBERTO'S

AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

ANTIPASTI

Pane fatto in Casa € 3

Huisgemaakt brood

Antipasto all'Italiana € 18

Selectie van antipasti alla Roberto's

Mozzarella Campana, Pomodori e Basilico € 12

Buffalo mozzarella DOP uit Campania met verse tomaten en basilicum

Prosciutto Parma & Parmigiano Reggiano 24 Mesi € 14

Parmaham met 24 maanden gerijpte Parmezaan

Carpaccio Cipriani € 16

Dungesneden rundercarpaccio, een recept gecreëerd in de jaren 50 door Giuseppe Cipriani in Harry's Bar in Venetië

PASTA

Penne alla Norma € 13

Sicilië's meest geliefde pasta, intens zoals een opera van Bellini: Penne met tomaten, aubergines en ricotta

Tortelli di Zucca alla Mantovana € 14

Een klassiek gerecht uit Mantova, huisgemaakte pasta gevuld met pompoen, 'amaretti' koekjes en Italiaanse 'mostarda' geserveerd met 24 maanden gerijpte Parmezaan en salie

Pappardelle al Ragù € 15

Huisgemaakte 'pappardelle' met een kalfs- en rundvleesragout

DOLCI

Tiramisù € 6

Het klassieke Roberto's recept! Savoiardi gedrenkt in espresso, mascarponecrème met een vleugje Grappa

Babà al Rum € 6

Savarin biscuitgebak, gedrenkt in rumsiroop

Elke dag: 12:00 - 20:00 uur

Bestel via AMSHI_guestrelations@hilton.com of (020) 7109020

Apollolaan 138, 1077 BG Amsterdam