



## MENÙ

### **BENVENUTI A BORDO!**

NATO COME BANCO DI FRITTURA DI PESCE, IL KOP VAN HAVEN È STATO SALDAMENTE IN PIEDI FIN DAL SECOLO SCORSO CON PRODOTTI FRESCHI DELLA MIGLIORE QUALITÀ.

DOPO L'ESPLOSIONE DI UN BUNKER SULLA LINEA DI DIFESA DI AMSTERDAM, NEL 1985 È STATO COSTRUITO QUI IL KOP VAN DE HAVEN. LA POSIZIONE UNICA COMBINATA CON IL PESCE FRESCO DI GIORNATA È UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE.

DA ALLORA, I NOSTRI SPECIALISTI E AMBASCIATORI DELLA FRITTURA DI PESCE SERVONO PESCE DI STAGIONE PROVENIENTE DA IJMUIDEN E UNA GAMMA ACCURATAMENTE SELEZIONATA DI BEVANDE PER IL VOSTRO DIVERTIMENTO E RELAX.

GODETEVI LA VISTA MENTRE ASSAPORATE UN PASTO DELIZIOSO SERVITO INSIEME A UN VINO O UNA BIRRA SPECIALE.

CHIEDETE PURE AL NOSTRO PERSONALE PER ASSICURARVI UN'ESPERIENZA SIA INDIMENTICABILE.

**GRAZIE PER AVERCI SCELTO. VI INVITIAMO A GODERVI IL NOSTRO AMORE PER IL PESCE, IL VINO E L'AMBIENTE CIRCOSTANTE.**

**E GODETEVI I SAPORI!**





## PREFERITE UN MENU FISSO?

### ÉTAGÈRE DI PESCE

A partire da 2 persone

Olandesi, anguilla  
affumicata, salmone affumicato,  
sgombro affumicato, insalata di  
salmone, insalata di granchio,  
insalata di tonno, aringa e pane

+ crocchetta di gamberi

P.P 34

### PIATTO DI PESCE IMBURRATO

A partire da 2 persone

Ogliola, filetto di platessa,  
salmone, branzino intero e  
gamberi

P.P 48

+ 4

*Suggerimento per il vino:  
Chablis | Bruno Verret*

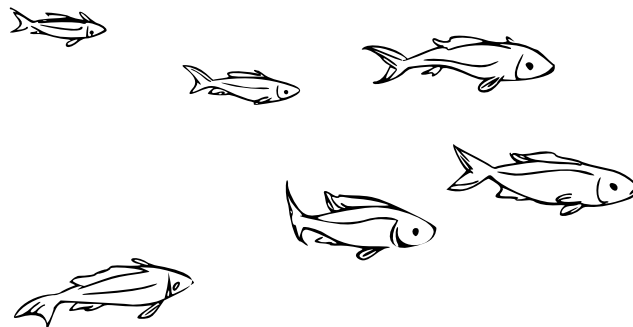
*Suggerimento per il vino:  
Chardonnay Oaked | Domaine  
Prunelles*

### PIATTO DI PESCE FRITTO P.P 39

A partire da 2 persone

Pesce fritto, pepite di pesce,  
gamberi croccanti, calamari e  
crocchette di gamberi

*Suggerimento per il vino:  
Sauvignon Blanc | Bodega Emina*



Avete qualche allergia alimentare?  
Chiedete al personale le opzioni o  
l'elenco degli allergeni.

## ANTIPASTI

### PESCE FRITTO

Per porzione

#### **PESCE FRITTO 16**

Filetto immerso in una pastella leggera e fritto fino a doratura

#### **BOCCONCINI DI PESCE 16**

Pesce bianco in pastella alla olandese, fritto fino a diventare croccante e dorato

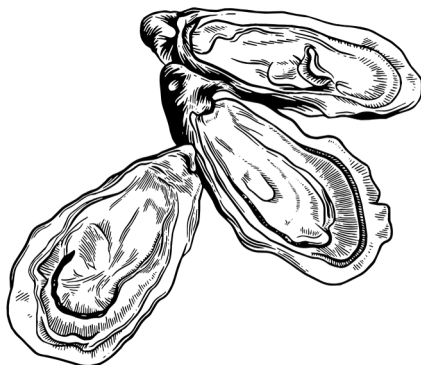
#### **CALAMARI 16**

Tagliati a fette sottili, infarinati e fritti fino a diventare croccanti.

#### **GAMBERETTI CROCCANTI 16**

Gamberi fritti con un rivestimento croccante

*Suggerimento per il vin:  
Vinho Verde | Adega de Monção*



Avete qualche allergia alimentare?  
Chiedete al personale le opzioni  
o l'elenco degli allergeni.

### INSALATE

#### **INSALATA DI SALMONE ALLA GRIGLIA 24**

Insalata mista con salmone alla griglia, Ponzu (salsa giapponese), wakame, edamame e verdure crude

#### **INSALATA DI TONNO ALLA GRIGLIA 24**

Insalata mista con tonno alla griglia, Ponzu (salsa giapponese), wakame, edamame e verdure crude

*Suggerimento per il vin:  
Chablis | Bruno Verret*

### OSTRICHE {NO° 2}



"LE OSTRICHE GILLARDEAU SONO RINOMATE PER LA LORO CONSISTENZA RAFFINATA, MORBIDA E LEGGERMENTE CREMOSA, CON UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA SAPIDITÀ E DOLCEZZA. UNA VERA DELIZIA PER GLI AMANTI DEI SAPORI PURI."

**AL PEZZO 6**

**1/2 DOZZINA 36**

**DOZZINA 70**



## ANTIPASTI

**COCKTAIL DI GAMBERI  
ALLA ROMANA** 24

Servita con pane tostato e burro

**ANGUILLA AFFUMICATA** 24

Servita con pane tostato e burro

**SALMONE AFFUMICATO** 24

Servita con pane tostato e burro

**TRIS DI PESCE** 28

Salmone, anguilla e gamberi olandesi  
con pane tostato e burro

*Suggerimento per il vin:  
Pouilly-Fume | Foucher - le Brun*

**ARINGA CON PANE TOSTATO** 8

3 filetti con cipolla e cetriolini

**SASHIMI DI SALMONE  
E TONNO** 24

Con wakame, zenzero, wasabi, salsa  
di soia e semi di sesamo

**PANE CON SALSE** 4 P.P

**ZUPPA DI PESCE BRETONE** 15

Con merluzzo e salmone

**ZUPPA DI CIPOLLE FRANCESE** PREZZO  
GIORNALIERO  
Pane gratinato con formaggio  
svizzero

**BURRATA** 16

Con pomodorini, basilico e un tocco  
di aceto balsamico

**CARPACCIO DI MANZO** 18

Insalata mista con carpaccio di manzo,  
maionese al tartufo, pinoli, capperi e  
parmigiano

**PRAWN PIL PIL** 18

in olio all'aglio piccante con aioli  
e pane

**CAPELANTE** 18

3 capesante, asparagi verdi e salsa  
olandese

**CROCCHETTE DI GAMBERI** 16

2 crocchette con pane tostato e burro

Avete qualche allergia alimentare?  
Chiedete al personale le opzioni  
o l'elenco degli allergeni.



## SECONDI DI PESCE

### SOGLIOLA

2 filetti fritti nel burro  
3 filetti

28

+8

### FILETTO DI PLATESSA

250 grammi fritti nel burro  
350 grammi

28

+8

### SALMONE

Con crosta croccante, salsa  
balsamica e insalata di melanzane  
alla siciliana

32

### TRILOGIA DI PESCE

Filetto di sogliola, filetto di  
platessa e salmone, tutti cotti  
nel burro.

34

### FILETTO DI MERLUZZO

Avvolto nel prosciutto Serrano con  
crema di zucca, finocchio e salsa  
Beurre Blanc

38

### BISTECCA DI TONNO

Con verdure di stagione e Ponzu  
(salsa giapponese)

38

### SOGLIOLA DI MARE

Fritto nel burro  
300-600 g

PREZZO  
GIORNALIERO

### FILETTO DI BRANZINO

2 filetti fritti nel burro  
3 filetti

28

+8

### ROMBO

Con salsa al burro e limone  
300-600 g

PREZZO  
GIORNALIERO

### COZZE SALTATE IN PADELLA 26

Saltate in padella con verdure in salsa al  
curry

### COZZE AL VAPORE

Con verdure ed erbe aromatiche

28

**Le cozze al vapore sono  
stagionali e non sono  
disponibili tutto l'anno**

*Suggerimento per il vin:  
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie |  
Foucher - le Brun*

## CONTORNI

### FRITTATA

Con maionese

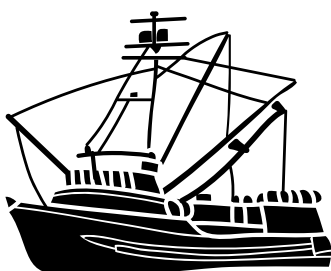
6

### INSALATA VERDE

6

### VERDURE FRITTE

6



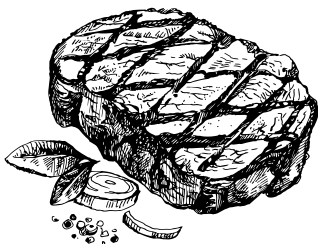
Avete qualche allergia alimentare?  
Chiedete al personale le opzioni  
o l'elenco degli allergeni.



## SECONDI DI CARNE E PASTA

<b>BISTECCA</b> Con verdure di stagione e sugo delicato e piccante	<b>30</b>	<b>PASTA AI GAMBERI</b> In salsa cremosa con gamberi sgusciati e verdure	<b>29</b>
<b>COSTATA DI MANZO</b> Con asparagi verdi e salsa al pepe 250 grammi	<b>35</b>	<b>RAVIOLI ALLA RICOTTA</b> Ravioli ripieni di spinaci e ricotta, serviti con una cremosa salsa al tartufo.	<b>26</b>
<b>ENTRECOTE</b> Con asparagi verdi e salsa al pepe 250 grammi	<b>35</b>		

*Suggerimento per il vin:  
Tempranillo | Bodega Emina*



## CONTORNI

<b>FRITTATA</b> Con maionese	<b>6</b>
<b>INSALATA VERDE</b>	<b>6</b>
<b>VERDURE FRITTE</b>	<b>6</b>

Avete qualche allergia alimentare?  
Chiedete al personale le opzioni  
o l'elenco degli allergeni.





## PESCE E PATATINE FRITTE DI PRIMA QUALITÀ

*Suggerimento per il vin:  
Vinho Verde | Adegas de Monção*

### **PESCE FRITTO 22**

Filetto ricoperto da una pastella leggera e fritto fino a doratura.

### **BOCCONCINI DI MERLUZZO 22**

Pesce bianco in pastella alla olandese, fritto fino a diventare croccante e dorato

### **CALAMARI 22**

Tagliati a fette sottili, infarinati e fritti fino a diventare croccanti

### **GAMBERETTI CROCCANTI 22**

Gamberetti fritti con panatela croccante

## **CONTORNI**

**INSALATA VERDE 6**

**VERDURE FRITTE 6**

Avete qualche allergia alimentare?  
Chiedete al personale le opzioni  
o l'elenco degli allergeni.

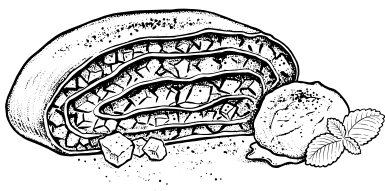
## DOLCI

<b>DAME BLANCHE</b>	<b>11</b>	<b>TIRAMISÙ</b>	<b>12</b>
Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e panna montata		Classico dolce italiano con caffè espresso, Amaretto e mascarpone (contiene alcol)	
<b>COUPE ADVOCAAT</b>	<b>11</b>	<b>CHEESECAKE</b>	<b>12</b>
Gelato alla vaniglia con advocaat e panna montata (contiene alcol)		Con salsa ai frutti rossi e frutti di bosco	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>10</b>	<b>STRUDEL DI MELE</b>	<b>11</b> 
Uno strato cremoso di crema pasticcera ricoperto di zucchero caramellato		Croccante all'esterno con un ripieno dolce e fruttato.	
+ palline di gelato alla vaniglia e panna montata	<b>+3</b>	+ palline di gelato alla vaniglia e panna montata	<b>+3</b>
<b>PERA STUFATA</b>	<b>12</b>	<b>BONBON DI ALTA QUALITÀ</b>	<b>2.50P/ST</b>
Stufata al vino Marsala, servita con crema al mascarpone e mandorle tostate (contiene alcol)		Chiedi del nostro libro dei bonbon	
<b>PALLINA DI GELATO CON PANNA MONTATA</b>	<b>6</b>		

*Smit's*  
DELICIOUS

## DESSERTWIJN

Coteaux du Layon, chenin blanc **7**  
Maison Foucher le Brun, Francia



Avete qualche allergia alimentare?  
Chiedete al personale le opzioni  
o l'elenco degli allergeni.