



M E N Ù

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,
sgombero 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

*Suggerimento per il vino:
Chablis | Bruno Verret*

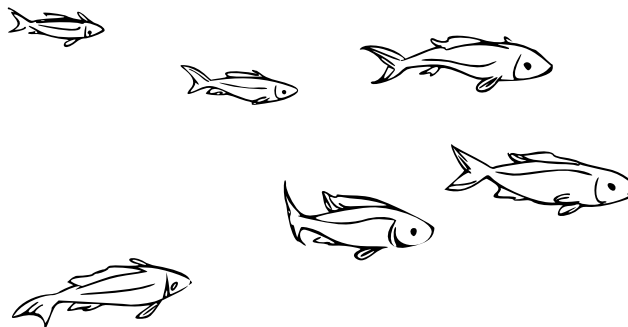
*Suggerimento per il vino:
Chardonnay Oaked | Bruno
Andreu*

PIATTO DI PESCE FRITTO P.P 39

A partire da 2 persone

Pesce fritto, pepite di pesce,
gamberi croccanti 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

GAMBERETTI CROCCANTI 16

Gamberi fritti con un rivestimento croccante

INSALATE

INSALATA DI SALMONE ALLA GRIGLIA 24

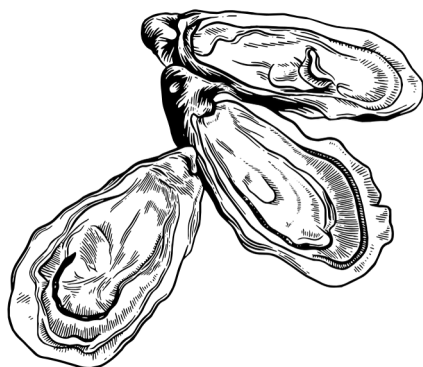
Insalata mista con salmone alla griglia, Ponzu (salsa giapponese), wakame, edamame e verdure crude

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*

*Suggerimento per il vino:
Sauvignon Blanc, Saint-Bris |
Bruno Verret*



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

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."

PER 3 PEZZI 18

PER 6 PEZZI 36



ANTIPASTI

COCKTAIL DI GAMBERI OLANDESI

Servita con pane tostato e burro

24

ZUPPA DI PESCE BRETONE

Con merluzzo e salmone

15

ANGUILLA AFFUMICATA

Servita con pane tostato e burro

24

BURRATA

Con pomodorini, basilico e un tocco di aceto balsamico

16

SALMONE AFFUMICATO

Servita con pane tostato e burro

24

CARPACCIO DI MANZO

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

18

TRIS DI PESCE

Salmone, anguilla e gamberi olandesi con pane tostato e burro

28

GAMBERO PIL PIL

in olio all'aglio piccante con dip e pane

18

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

CAPESANTE

3 capesante, zucchine grigliate e salsa olandese

21

ARINGA CON PANE TOSTATO 9

3 filetti con cipolla e cetriolini

CROCCHETTE DI GAMBERI 16

2 crocchette con pane tostato e burro

PANE CON SALSE

4 P.P

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

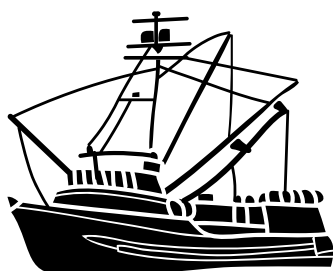
Avvolto nel prosciutto Serrano con
crema di zucca, finocchio e salsa
Beurre Blanc

38

BISTECCA DI TONNO

Con wakame, edamame, zenzero
e Ponzu (salsa giapponese)

38



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

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

32

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

CONTORNI

PATATINE FRITTE

Con maionese

6

INSALATA VERDE

6

VERDURE DI STAGIONE

6



SECONDI DI CARNE E PASTA

BISTECCA

30

Con verdure di stagione e salsa al pepe

ENTRECOTE

35

Con verdure di stagione e salsa al pepe 250 grammi

PASTA AI GAMBERI

29

Linguine con gamberi sgusciati in salsa cremosa con peperoncino e aglio

LINGUINE MEDITERRANEE

26

In una cremosa salsa di mascarpone e pomodoro con verdure di stagione.

*Suggerimento per il vin:
Tempranillo | Bodega Emina*



CONTORNI

PATATINE FRITTE

6

Con maionese

INSALATA VERDE

6

VERDURE DI STAGIONE

6

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:
Verdejo | Bodega Emina*

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

GAMBERETTI CROCCANTI 22

Gamberetti fritti con panatela croccante

CONTORNI

INSALATA VERDE 6

VERDURE DI STAGIONE 6

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

DOLCI

DAME BLANCHE

Gelato soft premium con salsa al cioccolato

11

TIRAMISÙ

Un classico dolce italiano a base di gelato soft premium

12

COUPE ADVOCAT

Gelato soft premium con advocat (contiene alcol)

11

STRUDEL DI MELE

Croccante all'esterno con un ripieno dolce e fruttato.
+ Gelato soft premium

11



+3

CRÈME BRÛLÉE

Uno strato cremoso di crema pasticcera ricoperto di zucchero caramellato

10

+ Gelato soft premium

+3

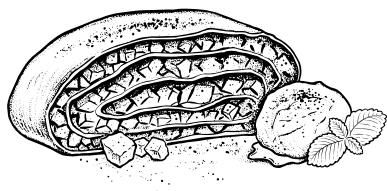
COPPA DI GELATO SOFT PREMIUM

6

VINO DA DESSERT

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

7



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