

ROBERTO'S  
AMSTERDAM

# PURE ITALIAANSE KEUKEN

PURA CUCINA ITALIANA

TERRA

A stone pillar topped with a classical urn, part of a gate, overlooking a vineyard and mountains. The pillar is made of rough-hewn stone blocks and is topped with a dark, ornate urn. To the right, a black wrought-iron fence with pointed tips is visible. The background shows a lush green landscape with a vineyard in the foreground, rolling hills, and mountains under a blue sky with scattered white clouds.







# INHOUD



## LA DOLCE VITA 11

### APERITIVO 25

### ANTIPASTI 29

- Carpaccio Cipriani* ♦ Klassieke carpaccio 31  
*Mozzarella & burrata* 32  
*Prosciutto & culatello* 34  
*Carne cruda all' albese* ♦ Kalfstartaar met witte truffel 35  
*Fritto misto* ♦ Gemengde gefrituurde vis 37  
*Finissima di tonno* ♦ Tonijncarpaccio met tonijnsaus 38  
*Gamberoni e caponata* ♦ Gegrilde garnalen en geroerbakte groenten 39  
*I due baccalà* ♦ Twee recepten voor klipvis 40  
*Le pizzette fritte di Sophia Loren* ♦ Kleine pizza's van Sophia Loren 42  
*Sarde a beccafico* ♦ Gevulde sardines 43  
*Roberto's insalata alle capesante* ♦ Roberto's salade met sint-jakobsschelpen 45  
*Insalata ai frutti di mare* ♦ Zeevruchtensalade 46  
*Il paté Nino Bergese* ♦ Paté Nino Bergese 49  
*Tartara di branzino con salicornia frita* ♦ Tartaar van zeebaars met gefrituurde zeekraal 50

### ZUPPE 53

- Minestrone* 54  
*Ribollita* ♦ Minestrone met witte bonen 57  
*Zuppa di pomodoro* ♦ Tomatensoep 58  
*Pappa col pomodoro* ♦ Tomaten-en-broodsoep 59  
*Vignarola laziale* ♦ Lentegroentesoep uit Lazio 60

## PRIMI PASTE & RISOTTI 65

- Penne alla Norma* ❖ Penne met aubergine en tomatensaus 66  
*Spaghetti alle vongole* ❖ Spaghetti met vongole 69  
*Spaghetti Don Alfonso* ❖ Spaghetti van Don Alfonso 70  
*Tagliolini al cacao, funghi e gorgonzola* ❖ Tagliolini met cacao, champignons en gorgonzola 72  
*Tortellini alla bolognese* ❖ Tortellini met vleessaus uit Bologna 74  
*Ravioli ossobuco* ❖ Ravioli met ossobucovulling 76  
*Ravioli del Bengodi* ❖ Ravioli met kipvulling 78  
*Risotto alle fragole* ❖ Risotto met aardbeien 81  
*Tagliolini al tartufo* ❖ Tagliolini met truffel 82  
*Ravioli all'astice* ❖ Ravioli met kreeftenvulling 84  
*Risotto alla milanese* ❖ Risotto met saffraan 86  
*Risotto allo scoglio* ❖ Risotto met zeevruchten 89

## SECONDI DI PESCE 93

- Branzino al sale* ❖ Vis in zoutkorst 94  
*Sogliola al burro e limone* ❖ Zeetong met boter en citroen 97  
*Pesce spada alla puttanesca* ❖ Zwaardvis met pittige saus 98  
*Orata in acqua pazza* ❖ Dorade in 'doldwaas water' 101  
*Cacciucco alla livornese* ❖ Vissoep uit Livorno 102  
*Calamari o moscardini in umido* ❖ Gestoofde calamari of seppia 105  
*Triglie alla ligure* ❖ Ligurische mul 106  
*Pesce in cartoccio* ❖ Vis 'en papillotte' 109  
*Gamberoni al lardo* ❖ Gamba's met spek 110  
*Coda di rospo al cavolfiore e tartufo bianco* ❖  
Zeeduivelstaart met bloemkoolpuree en witte truffel 113  
*Tonno, finocchio, olive nere, rucola e arancia* ❖  
Tonijn met venkel en een salade van zwarte olijven, rucola en sinaasappel 114  
*Polpo e ceci* ❖ Octopus met kikkererwtenspuree 117

## SECONDI DI CARNE 121

- Brasato al barolo* ❖ Rundvlees gestoofd in barolo 122  
*Fegato alla veneziana* ❖ Lever met uien op zijn Venetiaans 125  
*Ossobuco* ❖ Kalfsschenkel met groenten 126  
*Cotoletta alla milanese* ❖ Gepaneerde kalfskotelet 129  
*Saltimbocca* ❖ Kalfsoester met salie en parmaham 130

- Quaglie all' uva* ❖ Kwartels met druiven 132  
*Agnello scottadito* ❖ Gegrilde lamskoteletjes 134  
*Anatra all' arancia 'Catharina de' Medici'* ❖ Eend met sinaasappel 137  
*Tagliata di manzo al balsamico* ❖ Biefstuk met balsamico 138  
*Bistecca alla fiorentina* ❖ Biefstuk op zijn Florentijns 140  
*Tournedos alla Rossini* ❖ Tournedos Rossini 141

## CONTORNI 145

- Purea di patate* ❖ Aardappelpuree 146  
*Patate al rosmarino* ❖ Rozemarijnaardappeltjes 147  
*Patate bollite al prezzemolo* ❖ Gekookte aardappels met peterselie 148  
*Caponata* ❖ Geroerbakte groenten 149  
*Spinaci saltati all'aglio e limone* ❖ Gesauteerde spinazie met olie en citroen 150  
*Peperonata* ❖ Gestoomde paprika's 151  
*Friarielli* ❖ Raapstelen 152  
*Polenta biancoperla* ❖ Polenta van witte maïs 153  
*Funghi trifolati* ❖ Gebakken champignons met knoflook en peterselie 154  
*Fagioli nel fiasco* ❖ Bonen uit de fles 155  
*Verdure d'estate* ❖ Geroosterde zomergroenten 156  
*Radicchio alla brace* ❖ Gegrilde radicchio 157

## FORMAGGI 158

### DOLCI 160

- Tiramisù* ❖ Klassieke tiramisù 162  
*Crepes Cipriani* ❖ Crêpes met banketbakkersroom 164  
*Tortino al cioccolato* ❖ Warm chocoladetaartje 165  
*Cassata* 167  
*Pere al campari* ❖ Peren met campari 168  
*Panna cotta* ❖ Roomtoetje 169  
*Gelati* ❖ Ijs 170  
*Granite* ❖ Granita 171  
*Soufflé leggero al lamponi* ❖ Lichte soufflé met frambozen 172  
*Fragole al Galliano* ❖ Aardbeien met Galliano 173

*Register* 174





# LA DOLCE VITA

*‘Een Italiaans restaurant zonder Italianen  
is als een Maserati met een Fordmotor:  
het werkt maar het mist de power  
en de finesse’*



DAAR ZIT JE DAN OP EEN REGENACHTIGE woensdagochtend in het kantoor van Roberto Payer, general manager van het Hilton Hotel Amsterdam. ‘Ik ben zelf niet in het land,’ zo zei hij mij, ‘maar Lytsa weet alles, dus ga maar gewoon achter mijn bureau zitten, daar kun je zitten zolang als je wilt.’

Dan maak je je van tevoren er toch een voorstelling van hoe de kamer van de directeur eruit zal zien. De realiteit blijkt bijna het tegenovergestelde van mijn voorstelling. Ik word door de persoonlijke assistente van Roberto, Lytsa Karabinis, met de lift naar de kelder van het Hilton gebracht waar de kantoren gehuisvest zijn. Aan het eind van de gang naar links, door de kamer van Lytsa (niemand komt bij Roberto binnen zonder eerst haar gezien te hebben) kom ik binnen in zijn kamer. Het eerste waar je tegenop loopt is een enorme ‘Ban de bom’-afbeelding, die recht tegenover de deur hangt. Het is een kunstwerk geschilderd op afvalhout. Daarnaast een foto van John

Lennon en Yoko Ono in hun beroemde peace-bed in het Hilton. Er liggen overal stapels in alle soorten en maten. Stapels boeken, stapels papieren, stapels folders en een Herman Brood aan de muur. Een andere muur is behangen met allerlei oorkondes die Roberto in de loop der jaren in ontvangst heeft mogen nemen. Daar zien we dat Roberto al in 1994 door Horeca Nederland werd uitgeroepen tot meest markante horecamanager. Tot op de dag van vandaag zou hij eigenlijk jaarlijks in aanmerking kunnen komen voor deze titel.

Ik krijg een beetje de neiging om alle lukraak neergelaten kookboeken op orde te gaan zetten. Ze liggen, hangen en staan overal verspreid. Natuurlijk alle Zilveren Lepel-boeken, in verschillende talen (Roberto is in Nederland ambassadeur van dit Italiaanse standaardwerk), maar ook het boek van Massimo Bottura van Osteria Francescana in Modena (een van de beste restaurants ter wereld) en *Italian Food*

*Bij  
Roberto's  
kun je iedere  
dag gaan  
eten, in een  
restaurant  
met Miche-  
linsterren  
niet'*

van Elizabeth David. Mijn oog valt vooral op het boek *Le ricette regionali italiane* van Anna Gosetti della Saldà. Hoe langer ik om me heen kijk, hoe meer kookboeken ik overal zie. Daartussendoor liggen boeken over kunst, designers en hotelmanagement. In de Nederlandse editie van misschien wel het beroemdste Italiaanse kookboek, *De Zilveren Lepel*, is achterin een katern opgenomen met menu's van grote chef-koks. Het is op zijn minst opmerkelijk dat daar tussen grote namen als Massimo Bottura en Giorgio Locatelli opeens ook een menu van Roberto Payer is opgenomen. In één adem genoemd worden met de grote chef-koks ter aarde terwijl je zelf nog nooit chef bent geweest, is heel knap. Hij kookt in huiselijke kring graag zelf, maar zijn restaurants laat hij over aan professionele koks.

Roberto is ambassadeur van de Italiaanse keuken in Nederland, hij is voorzitter van de Nederlandse vestiging van de Italiaanse Kamer van Koophandel en daardoor keurmeester van de mooie Italiaanse producten die ons land binnenkomen. Daarbij is hij voorzitter van de commissie die jaarlijks het beste

Italiaanse restaurant van Nederland kiest. Hij is een strenge meester. Hoewel hij geen kok is, gaat hij tot het uiterste om de meest pure Italiaanse producten hier in Nederland op tafel te krijgen.

Het was een idee van Roberto Payer om een restaurant in het Hilton Amsterdam te vestigen waar de pure Italiaanse keuken geserveerd zou worden. In 1994 opende Roberto's zijn deuren aan de Apollolaan in Amsterdam. Wat is er nu mooier dan het hebben van een eigen restaurant dat ook nog eens jouw naam draagt? In het Hilton Amsterdam was het voor hem als directeur mogelijk om dit te verwezenlijken. Maar – typisch Roberto – hij wilde meer, dus nu is Roberto's een concept van het betere Italiaanse restaurant dat in de Hilton Hotels wereldwijd stapsgewijs ingevoerd wordt.

Er ligt in zijn kantoor een doos met daarin een map waarin het hele concept van Roberto's uitgeschreven staat. Los van deze handleiding, die bijna 200 pagina's beslaat, is er ook nog een map waarin de kleurstelling voor tapijten, stoelen en muren in monsters wordt weergegeven.



De basis voor een kookboek ligt gedeeltelijk in deze map, in dit kantoor: de liefde voor het koken en de pure ingrediënten die bij Roberto's gebruikt worden, zijn ook in de niet-professionele keuken prima te gebruiken. Roberto selecteerde met zijn chef-kok Franz Conde de beste recepten uit zijn keuken voor wie echt Italiaans wil koken.

De filosofie van Roberto's is zowel simpel als ingewikkeld: Italiaans-zijn in alle mogelijke facetten. Dit betekent in de eerste plaats dat er verantwoordelijkheid wordt gevoeld voor de culinaire geschiedenis en de traditionele gerechten van de Italiaanse keuken. Er liggen duidelijke regels vast voor Roberto's, regels die ook in elke niet-professionele keuken goed van pas komen:

- ❖ Er wordt alleen gewerkt met de allerbeste Italiaanse producten.
- ❖ De gerechten moeten trouw zijn aan herkenbare kenmerken van de Italiaanse keuken.
- ❖ Het aantal ingrediënten dat gebruikt wordt in de gerechten, is beperkt.
- ❖ Standaard is: drie smaken per gerecht en voor de meeste gerechten volstaat dit ook.
- ❖ De smaken dienen voor zichzelf te spreken.
- ❖ De gerechten moeten puurheid uitstralen.
- ❖ Er is een duidelijke eenvoud in het combineren en presenteren van de gerechten.

Heel veel aandacht wordt besteed aan het uitzoeken van de juiste ingrediënten waarvoor verschillende leveranciers verantwoordelijk zijn. Als de beste Italiaanse producten niet lokaal verkrijgbaar zijn, worden ze geïmporteerd. Alle verse producten worden lokaal ingekocht en zelfs de grootte van de porties voor de hoofdgerechten is vastgelegd. Wie vis eet krijgt 160 gram op het bord; voor vlees geldt 180 gram.

Het menu à la carte omvat ongeveer 15 gerechten die altijd op de kaart zullen staan. Deze classics van Roberto's zijn een must voor terugkerende gasten. De overige zuppe, antipasti, primi, secondi, contorni, formaggi, dolci en gelati wisselen per seizoen. De gerechten worden dagelijks doorgenomen door het management en de brigade. Ze moeten altijd voldoen aan de basisfilosofie dat ze puur en ongecompliceerd Italiaans zijn. Bijna alle gerechten worden op het bord geserveerd, enkele uitzonderingen daargelaten. Voorbeelden van uitzonderingen zijn bollito misto, bistecca alla fiorentina en pappardelle alla romana; deze worden aan tafel uitgeserveerd.



*Eten,  
drinken,  
service en  
ambiance –  
alles moet  
kloppen en  
op elkaar  
afgestemd zijn.  
Roberto's is  
la dolce  
vita'*

# CARPACCIO CIPRIANI

## KLASSIEKE CARPACCIO

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

### INGREDIËNTEN (VLEES)

- ❖ 360 g lendenbiefstuk aan één stuk
- ❖ vers gemalen zeezout
- ❖ vers gemalen zwarte peper
- ❖ een scheutje olijfolie van heel goede kwaliteit

### INGREDIËNTEN (SAUS)

- ❖ 1 eidooier
- ❖ ½ theelepel mosterd
- ❖ zout & peper
- ❖ 100 ml zonnebloemolie
- ❖ 100 ml olijfolie
- ❖ het sap van een ¼ citroen
- ❖ 1 theelepel worcestersaus

Koop vlees van goede kwaliteit. Het vlees van koeien die gras hebben gegeten, is magerder dan vlees van dieren die graan kregen, en zorgt dus voor een lichtere en vers smakende carpaccio.

Maak de biefstuk goed schoon door al het vet en de rugzeen te verwijderen. Snijd het vlees met de hand zo dun mogelijk. Als je een heel scherp mes hebt, kun je waarschijnlijk plakken van 3-4 mm snijden.

Leg elke plak tussen een vel bakpapier en een vel plasticfolie. Sla het vlees met de achterkant van een zwaar mes plat tot 2 mm. Daarmee breek je de vezels van het vlees enigszins.

Schik de vers gesneden en platgeslagen carpaccio op een schaal. Dek af met plasticfolie en bewaar deze in de koelkast tot het moment van serveren.

Klop voor het maken van de saus de eidooier en de mosterd met een garde. Voeg een beetje zout en peper toe.

Giet al kloppend de olie erbij, aanvankelijk heel langzaam. Blijf kloppen totdat zich een dikke mayonaise heeft gevormd.

Breng op smaak met het citroensap en de worcestersaus.

Maak de mayonaise iets dunner door een beetje water toe te voegen. De saus moet de vloeibaarheid hebben van de verf die Jackson Pollock op zijn schilderijen liet druppelen.

Haal de carpaccio uit de koelkast en bestrooi met het zeezout en de zwarte peper. Wacht 1 minuut zodat het vlees het zout kan opnemen.

Besprenkel de carpaccio met een paar druppels olijfolie, waardoor het gerecht smakelijker en interessanter wordt.

‘Beschilder’ de carpaccio à la Jackson Pollock met de mayonaise: niet te weinig en niet te veel.

Sprenkel er nog enkele druppeltjes olijfolie over zodat de carpaccio glanst bij het licht van de eetkamer. Je maakt immers een schilderij!

# MOZZARELLA & BURRATA

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 5 MINUTEN

## INGREDIËNTEN

- ❖ 500 g mozzarella of burrata
- ❖ 500 g rijpe tomaten
  - ❖ zeezout
  - ❖ extra vergine olijfolie
  - ❖ basilicum (eventueel)
- ❖ gedroogde oregano (eventueel)
- ❖ voor burrata: rucola, citroen en crostini

## WIJNTIPS

*Drink bij mozzarella een Campaanse witte wijn, de greco of fiano, of de fantastische falanghina, een van de oudste druivensoorten in Italië. Persoonlijk houd ik zeer van de sterk vercommercialiseerde, maar soms uitstekende lacryma christi van de druiven die op de hellingen van de Vesuvius groeien.*

Mozzarella moet lekker zijn en smaken zoals verse, volle melk. Burrata is zelfs nog romiger en komt het best tot zijn recht in gezelschap van sterke smaken zoals rucola en citroen.

Vergeet alle foto's die je ooit hebt gezien van insalata caprese. Serveer, als je goede mozzarella in handen hebt, deze in zijn geheel aan tafel en snijd hem pas als je gaat eten. Het gaat namelijk om de versheid van de wei binnenin. Die maakt de mozzarella smakelijk en lekker. Je maakt toch ook niet een half uur voordat je gasten arriveren een fles champagne open, waardoor zij het ultieme moment van het poppen van de kurk missen! Serveer de mozzarella met de in plakjes gesneden tomaten die je met zeezout en olijfolie op smaak hebt gebracht. Basilicumblaadjes zijn prima, maar niet van wezenlijk belang. Gedroogde oregano van goede kwaliteit doet het ook goed of gebruik helemaal geen kruiden. Burrata heeft zo'n rijke, volle smaak dat je die beter kunt serveren op knapperige toast (crostini), met een paar blaadjes rucola en een druppel citroen.



# PROSCIUTTO & CULATELLO



VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 10 MINUTEN

Een zorgvuldige keuze van de juiste prosciutto is een kunst op zich. Italianen kiezen hun prosciutto om emotionele redenen (ze kennen de producent of ze betrekken hun ham van een lokale boerderijen) en vanwege de kwaliteit. Het gebied rondom Parma is heel geschikt voor het maken van prosciutto omdat het daar in de winter heel koud en in de zomer warm en vochtig is. San Daniele-ham wordt gemaakt in een bergachtig gebied dat vochtige lucht van de Adriatische zee krijgt. Vochtigheid en warmte geven de ham complexiteit. Ham die in heel koude gebieden wordt gemaakt is meestal nogal flauw; daarom heeft men de gewoonte deze ham te roken en te bedekken met kruiden, zoals bij voorbeeld speck di Asiago.

Culatello di Zibello is een bijzondere ham omdat deze van de rugspier van de varkensheup wordt gemaakt en gedroogd, in donkere en vochtige kelders, waar weldadige bacteriën van culatello's uit het verleden aanwezig zijn. De producent van culatello (vermeldenswaard is de Antica Corte Pallavicina) beoordeelt wanneer de stroom vochtigheid moet worden beperkt door – volgens de overlevering – ochtendmist in de kelder toe te laten. De complexiteit van een goede culatello is niet te beschrijven en vreemd genoeg past hij goed bij de lokale lambrusco. Een fantastische, Italiaanse combinatie: de beste ham ter wereld en een van de goedkoopste wijnen ter wereld! Gedroogd, gezouten vlees moet vlak voor het eten ervan gesneden worden. Snijd het wanneer het iets kouder is dan kamertemperatuur en snijd het dun. Culatello moet je, voordat je hem gaat snijden, een paar dagen in een met witte wijn gedrenkte theedoek wikkelen, zodat de ham zachter en vochtiger wordt. Geloof me, het is het wachten waard. Serveer de prosciutto met rijpe meloen of vijgen en de culatello – die een beetje droger kan zijn – met brood en boter, maar eet beide soorten niet tegelijkertijd. Culatello moet op zichzelf geproefd worden, gevolgd door een stukje brood met boter, zodat de volgende mondvol culatello als het ware een nieuwe ervaring is.

## INGREDIËNTEN

- ❖ 400 g prosciutto of culatello
- ❖ voor prosciutto: meloen of vijgen
- ❖ voor culatello: brood en boter

## WIJNTIPS

*Er zijn twee stromingen betreffende de vraag welke wijn het beste past bij ham en salumi (vleeswaren) in het algemeen. Ik ben van mening dat bubbels de juiste keuze zijn, en franciacorta (vervaardigd volgens de traditionele methode) is tintelender dan prosecco. De andere stroming kiest voor rode wijn, die niet noodzakelijkerwijs duur hoeft te zijn. Probeer eens een eenvoudige sangiovese. Tip van een insider: lambrusco!!!*