

Antipasti

UOVO E TARTUFO

€ 12,50

biologisch 64° Ei, schuim van Aardappel, zomer witte truffelolie
organic Egg cooked at low-temperature, Potato foam, summer white truffle oil

FRESH BLACK TRUFFLE SUPPLEMENT

€ 6,00

BURRATA

€ 14,50

verse Burrata uit Puglia, Tomaat, Basilicum, reductie van Aceto Balsamico
Fresh Burrata Cheese from Puglia, Tomatoes, Basil, Balsamic reduction

SALMONE MARINATO E CIME DI RAPA

€ 15,50

14 uur lang gemarineerde zalm, Italiaanse broccoli, granaatappel, amandelen en kaas
14 hours long marinated salmon, italian broccoli, pomegranate, almond and cheese

SPIEDINO DI GUANCIA DI VITELLO AL BBQ

€ 16,50

Gebarbecuede kalfswang spiesjes en paddenstoelen geserveerd met gerookte groenten saus
BBQ calf cheek skewer and mushrooms served with smoked vegetable sauce

VITELLO TONNATO

€ 17,50

langzaam gegaard Kalfsvlees, tonijn carpaccio, Tonnato-schuim
slow cooked Calf meat, tuna carpaccio, Tonnata foam

ANTIPASTO MISTO

€ 30,-

combinatie van Vis, Vlees, Kaas en Groenten op verschillende manieren bereid
(voor 2 personen)

different preparations of Fish, Meat, Cheese and Vegetables (two persons min.)

Primi Piatti

TORTELLI GORGONZOLA E ZUCCA

€ 16,50

Zelfgemaakte tortelli met gorgonzola kaas, geroosterde pompoen, kastanjes en gezouten ricotta

Home made tortelli with gorgonzola cheese, roast pumpkin, chestnuts and salt ricotta

FETTUCCHINE CON RAGU' DI CERVO E PORCINI

€ 17,50

Zelfgemaakte Fettuccine met hertenragout en porcini

Home made Fettuccine with deer ragu and porcini mushrooms

CANNELLONI CON RAGU DI SALSICCIA

€ 17,50

Ricotta en spinaci cannelloni met worst ragu en saffraansaus

Ricotta and spinach cannelloni, sausage ragout and saffron sauce

ORECCHIETTE CON SCAMPI E RADICCHIO

€ 18,50

Orechiette pasta uit Puglia met langustine, radicchio sla, stracciatella kaas en walnoten

Orecchiette pasta from Puglia with langustine, radicchio lettuce, stracciatella cheese and walnuts

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

€ 21,50

Carnaroli Rijst, rauwe en warme Vis, Schaal- en Schelpdieren

Carnaroli Rice, raw and cooked Fish, Seafood

Secondi Piatti

VEGETARIANO

€ 22,50

pikante Peulvruchten, zoet-zure Groente, Aardappelschuim

spicy Legumes, sweet & sour Vegetables, Potato foam

TRIGLIA & LEGUMI

€ 24,50

gegrilde Rode Mul, Aardappelpuree, knapperige Peulvruchten, Olijven en Kappertjes

grilled Red Mullet, mashed Potatoes, crispy Legumes, Olives and Capers

MAIALINO DA LATTE

€ 25,50

langzaam gegaard Speenvarken, Witlof, saus van Zoethout en Ui

slow-cooked Suckling Pig, Endives, Liquorice- and Onion cream

TONNO ALLA MILANESE

€ 27,50

Tonijn "alla Milanese", Aubergine caponata, reductie van Aceto Balsamico

Tuna "alla Milanese", Eggplant caponata, Balsamic reduction

FILETTO ALLA GRIGLIA

€ 29,-

gegrilde Ossenhaas, Seizoensgroente, saus van Aubergine, Demi-glace

grilled Fillet of Beef, crunchy seasonal Vegetables, cream of Eggplant, Demi-glace

Dolci

SGROPPINO

€ 8,50

Citroen sorbet, Prosecco, Vodka
Lemon sorbet, Prosecco, Vodka

TIRAMISÙ

€ 8,50

schuim van Tiramisu, Amaretti, Koffie granité
Tiramisù foam, Amaretti, Coffee granité

PERE COTTE

€ 9,50

in Calvados gepocheerde Peer, schuim van Zabaione, vanille IJs
Calvados poached Pear, Zabaione foam, vanilla Ice Cream

SFERA DI SEMIFREDDO

€ 10,50

Chocolade bol, Hazelnoot mousse, Caramel met zeezout
Chocolate dome, Hazelnut mousse, salted Caramel

TAGLIERE DI FORMAGGI

€ 14,50

Kaasselectie, vruchten Jam
selection of Italian Cheese, homemade Jam