

Menù

Menù dello chef

Elke maand een wisselend menu van de chef.

Keuze uit een 3 of 4 gangenmenu.
Vraag ernaar bij een van onze collega's.

3-gangen 49,50 p.p.

4-gangen 59,50 p.p.

Menù a sorpresa

Uitsluitend per tafel vanaf 4 personen.
Gerechten worden op schaal geserveerd.

3-gangen verrassingsmenu pasta

Mix van koude en warme voorgerechten

Drie verschillende soorten pasta

Dessert

41,50 p.p.

3-gangen verrassingsmenu

Mix van koude en warme voorgerechten

Verschillende soorten vlees, vis en garnituren

Dessert

51,50 p.p.

4-gangen verrassingsmenu

Mix van koude en warme voorgerechten

Pasta als tussengerecht

Verschillende soorten vlees, vis en garnituren

Dessert

58,50 p.p.

Antipasti freddi

Bruschetta con pomodoro

Bruschetta met gedroogde cherrytomaatjes en stracciatella.



12,50

Bruschetta con fichi e prosciutto

Bruschetta met truffelcrème, bospaddenstoelen, vijgen en parmaham.

14,50

Vitello tonnato

Dungesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes.



15,50

Carpaccio di manzo

Geplette ossenhaas met parmezaan, pijnboompitten, truffelmayonaise, balsamicostroop en rucola.



17,50

Supplement verse truffel 5,50

Insalata con pere e gorgonzola

Gebakken peer met gorgonzola, honing, walnoten en radicchio.



15,50

Antipasti caldi

Melanzana alla parmigiana

Gefrituurde aubergine met tomatensaus, parmezaan, stracciatella en basilicum.



15,50

Gamberoni con cavolfiore arrosto

Garnalen met botersaus van hazelnoot en geroosterde bloemkool.

16,50

Guancia di vitello al tartufo

Langzaam gegaarde kalfswang met aardappelmousseline, schorseneren en verse truffel.

16,50

Primi piatti

Onze pastagerechten zijn mogelijk met glutenvrije pasta.

Risotto funghi

Risotto met bospaddenstoelen, prei en courgette.



22,50

Supplement verse truffel 5,50

Chardonnay – Salento – 5,50

Spighe con tartufo

Gevulde pasta met truffel, saus van bospaddenstoelen en pecorino.



24,50

Supplement verse truffel 5,50

Pecorino – Terre D'abruzzo – 5,75

Linguine allo scoglio

Linguine met garnalen, coquille, vongole, scheermessen, ansjovis, rode peper en schaaldierensaus.



27,50

Custoza – Veneto – 6,25

Lasagne con zucca e salsiccia

Lasagne met worst, gerookte scamorza, geroosterde walnoot en saus van pompoen.

26,50

Negroamaro - Salento - 6,50

Pappardelle al ragù di cinghiale

Pappardelle met ragout van wildzwijn, rode wijn en pecorino.

26,50

Primitivo – Puglia – 6,50

Secondi di carne

Onze vleesgerechten worden geserveerd met roseval aardappelen.

Filetto di agnello

Lamsfilet met lamsjus, pesto van munt en peterselie.



34,50

Negroamaro - Salento - 6,50

Filetto di manzo

Ossenhaas met rode wijnsaus, gorgonzola, vijgen, geroosterde walnoot en gefrituurde prei.

39,50

Primitivo – Puglia – 6,50

Contorni

Bijgerechten

Pasta aglio

5,50

Insalata mista

5,50

Geroosterde bloemkool met parmezaan

7,50

Roseval aardappeltjes met rozemarijn

6,50

Zoete aardappelblokjes met rozemarijn

6,50

Secondi di pesce

Filetto di merluzzo

Kabeljauwhaas met aardappelmousseline, porcinisaus en gefrituurde prei.

33,50

Lugana - Veneto - 7,25

Filetto di branzino

Zeebaarsfilets met saus van witte wijn, kokkels en gepofte tomatencrème en pasta aglio.

31,50

Custoza – Veneto – 6,25

Contorni

Bijgerechten

Pasta aglio

5,50

Insalata mista

5,50

Geroosterde bloemkool met parmezaan

7,50

Roseval aardappeltjes met rozemarijn

6,50

Zoete aardappelblokjes met rozemarijn

6,50

Menu bambini

kindermenu

Linguine alla bolognese

Linguine met een huisgemaakte vleesragout, tomatensaus en parmezaan.

9,50

Linguine con pomodoro

Linguine met een romige tomatensaus en parmezaan.

7,50

Pinsa margherita

Pinsa met tomatensaus en mozzarella.

9,50

Pinsa salami

Pinsa met tomatensaus, mozzarella en salami.

10,50