

## OP TAFEL / AM TISCH

Pane Carasau / Rasteria Peper / Biscotti di Parmigiano / Grissini  
Olijven: Bella di Cerignola / Taggiasca / Biancolilla

## ITALIAN VINTAGE CUISINE

Minestrone / Cotechino

## STUZZICHINI DI BENVENUTO

Parmigiano / Lard'Arnad

## BIJ HET DESEM BROOD

Olio Extra Vergine di Oliva: Venturino (Riviera Ligure) / Barbera (Sicilia)  
Ansjovis boter / Scrocchi  
Zout: dolce di Cervia / di Trapani / Gerookt

## MENU OSPITALITÀ

*Seppia / Guanciaie*

### SEPPIA / GUANCIALE / CANTALOUPE MELOEN / CHARLOTTE AARDAPPEL

*Seppia / Guanciaie Amatriciana / Cantaloupe Melone / Charlotte Kartoffel*

\*\*\*

*Platessa / Tartufo*

### SCHOLFILET / TRUFFEL / BLOEMKOOL / PARMIGIANO (36 mesi)

*Scholle filet / Trüffel / Blumenkohl / Parmesan (36 Monaten)*

\*\*\*

*Fegato di anatra / Anatra*

### CANNOLO MET EENDELEVER / EENDEFILET / CACAO / KERSEN / RICOTTA

*Cannolo mit Entenleber / Entenfilet / Kakao / Kirschen / Ricotta*

\*\*\*

*Risotto / Ostriche*

### RISOTTO / OESTERS / STEUR KAVIAAR / BURRO BIANCO / SCQUACQUERONE

*Risotto / Auster / Scquacquerone / Kaviar / Butter*

\*\*\*

*Agnelotti / Pesto / Taleggio*

### AGNELOTTI / PESTO GENOVESE / TALEGGIO / TOMAAT / BASILICUM

*Agnelotti mit Pesto Genovese / Taleggio / Tomaten / Basilikum*

\*\*\*

*Filetto di manzo / Involtino di verdure*

### TOURNEDOS (BBQ) / INVOLTINO VAN KOOLRABI EN GROENTEN / AMANDEL

*Rinderfilet (BBQ) / Involtino von Kohlrabi und Gemüse / Mandeln*

\*\*\*

*Assortimento di formaggi*

### ASSORTIMENT VAN ITALIAANSE KAAS

*Auswahl Italienischer Käse*

\*\*\*

### Pre-dessert

\*\*\*

*Frutta estiva*

### STRUCTUREN VAN ZOMERS FRUIT

*Strukturen von Sommer Früchte*

## Op tafel + amuses + pre-dessert

### HEILBOT / RISOTTO / AGNELOTTI / TOURNEDOS / DESSERT

Heilbutt / Risotto / Agnelotti / Rinderfilet / Dessert

+ **EEND** + Ente

+ **SEPPIA** + Seppia

+ **KAAS** + Käse

5 gangen 66,00

6 gangen 74,00

7 gangen 82,00

8 gangen 90,00