

OP TAFEL / AM TISCH

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

ITALIAN VINTAGE CUISINE

Asparago / Cotechino

STUZZICHINI DI BENVENUTO

Capocchia / Lard'Arnad

BIJ HET DESEM BROOD

Olio Extra Vergine di Oliva: Venturino (Riviera Ligure) / Barbera (Sicilia)

Geiten boter / Scrocchi

Zout: dolce di Cervia / di Trapani / Gerookt

(extra optie buiten menu)

PROEVERIJ VAN OESTERS / AUSTERN VERKOSTUNG

Nº 3 naturel, per stuk

Zeeuwse Creuses 4,50 Zeeuwse Platte 5,50 Gillardeau 7,00

MENU OSPITALITÀ

Ricciola / Caviale

YELLOWTAIL (kingfish) / STEUR KAVIAAR / CHIOGGIA BIETIJES / GRANNY SMITH

Yellowtail Kingfish / Kaviar / Chioggia Beten / Granny Smith

Tagliatelle di seppia / Bottarga

TAGLIATELLE VAN SEPIA / BOTTARGA / DOPERWTEN

Tagliatelle von seppia / Bottarga / Erbsen

Fegato di anatra / Anatra

ASPIC VAN EENDELEVER / EENDEFILET / VOORJAARS GROENTEN / TRAMEZZINO

Aspic von Entenleber / Entenfilet / Frühlingsgemüse / Tramezzino

Risotto / Anguilla affumicata

RISOTTO / GEROOKTE PALING / SCQUACQUERONE / LIMONE CONFIT / BERGAMOTTO

Risotto / geräucherte Ahi / Scquacquerone / Zitronenconfit / Bergamotto

Ravioli di coniglio / Fave

RAVIOLI VAN KONIJN / TUINBONEN / PECORINO / GUANCIALE

Ravioli mit Kaninchen / Dicke Bohnen / Pecorino Käse / Backenspeck

Agnello / Animella

LAMSRACK / LAMS ZWEZERIK / BLOEMKOOL / AMANDEL

Lamms Rack und Bries / Blumenkohl / Mandeln

Assortimento di formaggi

ASSORTIMENT VAN ITALIAANSE KAAS

Auswahl Italienischer Käse

Pre-dessert

Uovo tropicale

TROPISCH EI

Tropisches Ei

Op tafel + amuses + pre-dessert

YELLOWTAIL / EEND / RISOTTO / LAM / DESSERT

Yellowtail Kingfish / Ente / Risotto / Lamm / Dessert

+ **RAVIOLI** + Ravioli

+ **TAGLIATELLE VAN SEPIA** + Tagliatelle von Seppia

+ **KAAS** + Käse

5 gangen 66,00

6 gangen 74,00

7 gangen 82,00

8 gangen 90,00