

OP TAFEL

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

ITALIAN VINTAGE CUISINE

Melanzane alla parmigiana / Fegatini di pollo

STUZZICHINI DI BENVENUTO

Trippa alla fiorentina / Oliva all'ascolana

BIJ HET DESEM BROOD

Olio Extra Vergine di Oliva: Venturino (Riviera Ligure) / Barbera (Sicilia)
Reuzel / 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. Creuses Gillardeau 7,00

MENU OSPITALITÀ

Stoccafisso / Caviale

STOCCAFISSO / MOSSEL / TOPINAMBUR / PARMIGIANO / STEUR KAVIAAR / MOSSELIJS

Stoccafisso / Topinambur / Parmigiano / Kaviar / Muschel-Eis

Tartar di vitello / Nocciole

KALFSTARTAAR / HAZELNOOT / ZOETE UI / MERINGE

Kalbs Tartar / Haselnuss / Zwiebel / Meringue

Fegato d'oca / Brioche

GANZENLEVER / BRIOCHE / WORTEL / SINAASAPPEL

Gänseleber / Brioche / Karotten / Orangen

Gnocchi / Gambero rosso

GNOCCHI / GAMBERO ROSSO DI MAZARA / BLOEMKOOI / BERGAMOTTO

Gnocchi / Mazara rote Garnelen / Blumenkohl / Bergamotto

Risotto / Taleggio

RISOTTO / TALEGGIO / PEER / ACETO BALSAMICO

Risotto / Taleggio / Birne / Aceto Balsamico

Filetto e animelle di vitello / Tartufo

KALFSHAAS- EN ZWEZERIK / TRUFFEL UNCINATO / POLENTA / POMPOEN

Kalbsfilet- und Bries / Uncinato Trüffel / Polenta / Kürbis

Assortimento di formaggi

ASSORTIMENT VAN ITALIAANSE KAASSOORTEN

Auswahl Italienischer Käse

Pre-dessert: Barbabietola

DESSERT / NACHTISCH

op tafel + amuses + pre-dessert

STOCCAFISSO / KALFS TARTAAR / RISOTTO / KALFS / DESSERT

Stoccafisso / Kalbstartar / Risotto / Kalb / Nachtisch

(5 gangen) 65,00

+ **GANZENLEVER** + Gänseleber

(6 gangen) 72,50

+ **GNOCCHI GAMBERO ROSSO** + Gnocchi

(7 gangen) 80,50

+ **KAAS** + Käse

(8 gangen) 88,50

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

Haben Sie Allergenen? Bitte lassen Sie es uns wissen.