



OP TAFEL / AM TISCH

Pane Carasau / Rasteria Peper / Biscotti di Parmigiano / Grissini

Olijven: Bella di Cerignola / Taggiasca / Biancolilla

STUZZICHINI DI BENVENUTO - ITALIAN VINTAGE CUISINE

Antipasto misto2.0

BIJ HET DESEM BROOD

Olio Extra Vergine di Oliva: Garda (Orientale) / Barbera (Sicilia)

Boter / Scrocchi

Zout: dolce di Cervia / di Trapani / Gerookt

MENU EURO-TOQUES

Branzino / Caviale

WILDE ZEEBAARS TARTAAR / KAVIAAR / GEMARINEERDE EIDOOIER / SCHORSENEREN

Meeresbarsch Tartar/ Kaviar / Marinierter Eidotter / Schwarzwurzeln

Capesanta / Prosciutto di Sauris

ST. JACOBS MOSSEL / PROSCIUTTO DI SAURIS / HAZELNOOT / KNOLSELDERIJ / MARSALA

Jakobsmuschel / Prosciutto di Sauris / Hazelnuss / Sellerie / Marsala

Scorfano / Vongole

ROODBAARS / VONGOLE / GRIJZE GARNALEN / BOUILLON

Rotbarsch / Vongole / Graue Garnelen / Brühe

Risotto / Ostriche

RISOTTO / OSTRICHE / ACQUA DI OSTRICHE / SQUACQUERONE

Risotto / Austern / Squacquerone

Fagiano / Cardamomo

FAZANT BBQ / ZUURKOOL / KARDAMOM / ABRIKOZEN

Fasan BBQ / Sauerkraut / Kardamom / Aprikosen

Porcini / Fegato di oca

CANNELLONI / EEKHOORNTJESBROOD / GANZENLEVER

Cannelloni / Steinpilze / Gänseleber

Cervo / Pastinaca

HERTENFILET / PASTINAAK / BIETEN

Hirschrückenfilet / Pastinake / Beten

Pre-dessert

DESSERT

Ciocolata di Valrhona

CHOCOLADE VAN VALRHONA / PEER

Schokolade von Valrhona / Birne

bij keuze van kaas i.p.v. dessert suppl. 8,00

Assortimento di formaggio

ASSORTIMENT VAN ITALIAANSE KAAS

Auswahl Italienischer Käse 15,00

Op tafel + amuses + pre-dessert

ZEEBAARS / RISOTTO / FAZANT / HERTENFILET / DESSERT

Meeresbarsch / Risotto / Fasan / Hirschrückenfilet / Dessert

+ **ROODBAARS** / Rotbarsch

+ **ST. JACOBSMOSSEL** / Jakobsmuschel

+ **GANZENLEVER** / Gänseleber

5 gangen 68,00

6 gangen 77,00

7 gangen 85,00

8 gangen 95,00

