



OP TAFEL / AM TISCH

Pane Carasau / Rasteria Peper / Biscotti di Parmigiano / Grissini

Olijven: Bella di Cerignola / Taggiasca / Biancolilla

ITALIAN VINTAGE CUISINE

"Antipasto misto 2.0"

BIJ ONS BROOD SERVEREN WIJ

Olio Extra Vergine di Oliva: Venturino (Riviera Ligure) / Clemente (Gargano)

Reuzel / Scrocchi

Zout: dolce di Cervia / di Trapani / Gerookt

MENU OSPITALITA

Ostrica Gaey / Pomodoro / Botarga

GAEY OESTER / TOMAAT / BOTARGA

Gaey Auster / Tomat / Botarga

Scampo / Zucchini

LANGOUSTINE / COURGETTE / RICOTTA / BURRO-BIANCO

Kaisergranat / Zucchini / Ricotta / Burro Bianco

Totano / Caponata

TOTANO / INCHIOSTRO / CAPONATA VAN GROENTEN

Totano / Tinte / Caponata von Gemüse

Qualia / Zucca

GEROOKTE KWARTEL / POMPOEN /

GEFERMENTEERDE KNOFLOOK / LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO

Geräucherte Wachtel / Kürbis / Fermentierter Knoblauch / Castelluccio Linsen

Porcini / Parmigiano

EEKHOORNTJESBROOD / PARMIGGIANO / EIDOOIER / KROKANT VAN TRUFFEL

Steinpilze / Parmesan / Marinerter Eidotter / Trüffelkrokant

Risotto / Finferli

RISOTTO / GORGONZOLA / CANTHARELLI / AMANDEL

Risotto / Gorgonzola / Pfifferlingen / Mandeln

Cervo / Sedano rape / Cumino

HERTENRUGFILET (BBQ) / GEFERMENTEERDE RODEKOOL / POLENTA / KOMIJN

Hirschrückenfilet (BBQ) / Rotsauerkohl / Polenta / Kümmel

Pre-dessert

Cioccolato / Nocciole / Vaniglia

CHOCOLADE / HAZELNOOT / VANILLE

Schokolade / Haselnus / Vanille

bij keuze van kaas ipv dessert suppl. 8,00

Assortimento di formaggio

ASSORTIMENT VAN ITALIAANSE KAAS

Auswahl Italienischer Käse 15,00

Op tafel + amuses + pre-dessert

TOTANO / EEKHOORNTJESBROOD / RISOTTO / HERT / DESSERT

5 gangen 68,00

Totano / Steinpilzen / Risotto / Hirsch / Dessert

+ **KWARTEL** / Wachtel

6 gangen 77,00

+ **OESTER** / Auster

7 gangen 86,00

+ **LANGOUSTINE** + Kaisergranat

8 gangen 95,00

