



## 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 HET DESEM BROOD

Extra Vergine di Oliva: Venturino (Riviera Ligure) / Bosana (Sardegna)

Oreganoboter / Scrocchi

Zout: dolce di Cervia / di Trapani / Gerookt

## MENU OSPITALITA

*Capesante / Mela / Caviale*

**CARPACCIO VAN ST. JACOBSMOSSEL / LARDO DI COLLONATA /**

**KARNEMELK / GRANNY SMITH / STEUR KAVIAAR**

*Carpaccio von Jacobsmuschel / Kaviar / Lardo di Collonata / Granny Smith*

\*\*\*

*Seppia / Asparagi / Bottarga*

**SEPPIA / BOTTARGA / ASPERGE / ROBIOLA / SINAASAPPEL**

*Seppia / Bottarga / Spargel / Robiola / Orangen*

\*\*\*

*Tonno / Capperi / Cetriolo fermentato*

**YELLOWFIN TONIJN / OESTER / BERGAMOTTO / GEFERMENTEERDE KOMKOMMER**

*Thunfisch / Auster / Bergamotto / Gurken*

\*\*\*

*Arancini con ragù e fegato d'anatra / Piselli / Carote*

**“ARANCINI” VAN EEND / EENDENLEVER / DOPERWTEN / WORTEL**

*Arancini von Ente / Entenleber / Erbsen / Karotten*

\*\*\*

*Ravioli di agnello / Spinaci / Pecorino / Guanciale*

**RAVIOLI MET LAM / SPINAZIE / PECORINO / ZWARTE KNOFLOOK / GUANCIALE**

*Ravioli mit Lamm / Spinat / Pecorino Käse / Backenspeck / Fermentierter Knoblauch*

\*\*\*

*Guancia di vitello / Animella / Cavolfiore / Mandorle*

**KALFSWANG / ZWEZERIK / BLOEMKOOL / AMANDEL**

*Kalbsbacken / Bries / Blumenkohl / Mandele*

\*\*\*

*Assortimento di formaggi*

**ASSORTIMENT VAN ITALIAANSE KAAS**

*Auswahl Italienischer Käse*

\*\*\*

*Pre-dessert*

**ZABAGLIONE / ZALMKAVIAAR**

\*\*\*

*Panna cotta con fragole*

**PANNA COTTA / AARDBEI**

*Panna cotta / Erdbeeren*

### Op tafel + amuses + pre-dessert

**YELLOWFIN TONIJN / EENDENLEVER / RAVIOLI / KALFSWANG / DESSERT** 5 gangen 66,00

Thunfisch / Entenleber / Lamm / Kalbsbacken / Dessert

+ **SEPPIA** / Seppia

6 gangen 74,00

+ **JACOBSMOSSEL** / Jacobsmuschel

7 gangen 82,00

+ **KAAS** + Käse

8 gangen 90,00

