



OP TAFEL / AM TISCH

Pane Carasau / Rasteria Peper / Biscotti di Parmigiano / Grissini

Olijven: Bella di Cerignola / Taggiasca / Biancolilla

ITALIAN VINTAGE CUISINE

Paté / Funghi

STUZZICHINI DI BENVENUTO

Madeleine / N'duja / Acciughe

BIJ HET DESEM BROOD

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

Strutto / Scrocchi

Zout: dolce di Cervia / di Trapani / Gerookt

MENU OSPITALITÀ

Scampo / Kiwi / Nocciole

LANGOUSTINE / KIWI / CHARLOTTE / HAZELNOOT

Langoustine / Kiwi / Charlotte / Haselnuss /

Stoccafisso / Caviale di storione

STOCCAFISSO / STEUR KAVIAAR / UIEN VAN TROPEA / BURRO BIANCO

Stoccafisso / Kaviar / Tropea Zwiebel / Beurre Blanc

Tartara di cervo / Gamberetti grigi / Ostrica

HERTEN TARTAAR / GRIJZE GARNALEN / OESTERS / CASTAGNE

Hirsch Tartar / Graue Garnelen / Auster / Kastanien

Branzino / Porcini / Borlotti

GESTREEPTE ZEEBAARS / CANNELLONI MET EEKHOORNTJESBROOD / BORLOTTI / ROZEMARIJN / KAPPERTJES

Gestreifte Meeresbarsch / Cannelloni mit Steinpilzen / Borlotti Bohnen / Rosmarin / Kappern

Risotto / Cozze affumicati / Gorgonzola

RISOTTO / GEROOKTE MOSSELEN / GORGONZOLA / PREI

Risotto / Geräucherte Muschel / Gorgonzola / Lauch

Filetto di lepre / Pastinaca / Cavolo rosso

HAAZENRUGFILET / PASTINAAK / RODEKOOL

Hasenrückenfilet / Pastinake / Rotkohl

Assortimento di formaggi

ASSORTIMENT VAN ITALIAANSE KAAS

Auswahl Italienischer Käse

Pre-dessert

Boekweit / Boekweit honing / Peer / Vanille ijs

Dessert

Brutti ma buoni di cioccolato

CHOCOLADE / ZEEZOUT / PEPERONCINO / OLIO EVO

Schokolade / Meeressalz / Peperoncino / Extra Vergine Olivenöl

Op tafel + amuses + pre-dessert

HERTENTARTAAR / ZEEBAARS / RISOTTO / HAAZENRUGFILET / DESSERT

Hirschtartar / Meeresbarsch / Risotto / Hasenrückenfilet / Dessert

5 gangen 66,00

+STOCCAFISSO, KAVIAAR

6 gangen 74,00

+LANGOUSTINE + Langoustines

7 gangen 82,00

+KAAS + Käse

8 gangen 90,00