



OP TAFEL / AM TISCH

Pane Carasau / Rastaria 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: Regina (Appenino pescarese) / Sabina (Lazio)

Boter met kappertjes / Scrocchi

Zout: dolce di Cervia / di Trapani / Gerookt

MENU EURO-TOQUES

Ostrica / Caviale

OESTER / MAKREEL / KAVIAAR / MIERIKSWORTEL

Auster / Makrele / Kaviar / Meerrettich

Granchio / Ricotta

NOORDZEE KRAB / SINAASAPPEL / RICOTTA / GROENE APPEL

Nordseekrabbe / Orange / Ricotta / Grüner Apfel

Tonno / Caponata

TONIJN / CAPONATA / BERGAMOTTO / PARMIGIANO

Thunfisch / Caponata / Bergamotto / Parmigiano

Anguilla affumicata / Barbabietola

GEROOKTE PALING / RODE BIET / MEHELSE KOEKOEK / GEMBER

Geräucherter Aal / Rote Bete / Mechelse Koekoek / Ingwer

Prosciutto di Sauris / Cetriolo fermentato

PROSCIUTTO DI SAURIS / GEFERMENTEERDE AUGURKEN / HUISGEMAAKTE CACIOTTA / SPELT / ACETO BALSAMICO BARBOLINI (25 ANNI)

Prosciutto di Sauris / Fermentierte Gurke / Hausgemachte Caciotta / Dinkel / Aceto Balsamico

Risotto / Asparagi / Taleggio

RISOTTO / ASPERGES / TALEGGIO KAAS / ZOETHOUT

Risotto / Spargel / Taleggio / Süssholz

Agnello / Timo

LAMSRUGFILET / WORTEL / TIJM / CHARLOTTE AARDAPPEL

Lammrückenfilet / Karotte / Thymian / Charlotte Kartoffel

Pre dessert

Uovo tropicale

TROPISCH EI

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

Assortimento di formaggi

ASSORTIMENT VAN ITALIAANSE KAAS

Auswahl Italienischer Käse 15,00

Op tafel + amuses + pre-dessert

TONIJN / PROSCIUTTO / RISOTTO / LAMSRUGFILET / DESSERT

Thunfisch / Prosciutto / Risotto / Lammrückenfilet / Dessert

+ **KRAB** / Krabbe

+ **OESTER** / Auster

+ **PALING** + Aal

5 gangen 68,00

6 gangen 77,00

7 gangen 86,00

8 gangen 95,00

