



OP TAFEL / AM TISCH

Pane Carasau / Rasteria Peper / Biscotti di Parmigiano / Grissini

Olijven: Bella di Cerignola / Taggiasca / Biancolilla

STUZZICHINI DI BENVENUTO - AMUSES - ITALIAN VINTAGE CUISINE

Antipasto misto 2.0

BIJ HET DESEM BROOD

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

Ricotta / Scrocchi

Zout: dolce di Cervia / di Trapani / Gerookt

MENU EURO-TOQUES

Ostriche / Nero di seppia / Fregola / Burro bianco

OESTERS / BEURRE BLANC / FREGOLA / NERO DI SEPPIA

Auster / Beurre blanc / Fregola / Nero di seppia

Polpo / Cozze / Legumi / Cavolfiore / Salicornia

OCTOPUS / MOSSELEN / PEULVRUCHTEN / BLOEMKOOL / ZEEKRAAL / BERGAMOT

Oktopus / Muscheln / Hülsenfrüchte / Blumenkohl / Queller

Scorfano / Scampi / Porro / Aglio nero

ROODBAARS / LANGOUSTINE RAGOUT / PREI / ZWARTE KNOFLOOK

Rotbarsch / Ragout von Kaisergranat / Lauch / Schwarzer Knoblauch

Cipolle di Tropea / Fegato grasso / Tramezzino

EENDENLEVER / TROPEA UIEN / TRAMEZZINO

Entenleber / Zwiebel aus Tropea / Tramezzino

Canederli / Speck Alto Adige / Brodo di porcini disidratati

CANEDERLI / SPECK TIROLESE / EEKHOORNTJESBROOD BOUILLON

Canederli / Speck Alto Adige / Steinpilzbrühe

Risotto / Parmigiano Reggiano 36 mesi

RISOTTO / PARMIGIANO REGGIANO 36 MAANDEN / AMANDEL / ACETO BALSAMICO

Risotto / Parmigiano Reggiano 36 Monate / Mandeln / Aceto Balsamico

Agnello / Finocchio

LAMSFILET BBQ / VENKEL / ROZEMARIJN

Lammrückenfilet BBQ / Fenchel / Rosmarin

Pre-dessert

DESSERT

Uovo tropicale

TROPISCH Ei

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

OCTOPUS / ROODBAARS / RISOTTO / LAMSFILET / DESSERT

Oktopus / Rotbarsch / Risotto / Lammrückenfilet / Dessert

+**OESTER** / Auster

+**CANEDERLI** / Canederli

+**EENDENLEVER** / Entenleber

5 gangen 68,00

6 gangen 77,00

7 gangen 85,00

8 gangen 95,00

