



OP TAFEL / AM TISCH

Pane Carasau / Rasteria Peper / Biscotti di Parmigiano / Grissini

Olijven: Bella di Cerignola / Taggiasca / Biancolilla

ITALIAN VINTAGE CUISINE

Cotechino / Stoccafisso / Eend

STUZZICHINI DI BENVENUTO

Tiroler speck / Crauti / Canederli / Brodetto

BIJ HET DESEM BROOD

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

Mierikswortelboter / Scrocchi

Zout: dolce di Cervia / di Trapani / Gerookt

MENU OSPITALITÀ

Pescato mediterraneo frollato / Orzo perlato / Agrumi

DRY AGED MEDITERAANSE VISSOORTEN / PARELGORT / CITRUSVRUCHTEN

Mediterraner dry aged Fisch / Graupen / Zitrus

Stoccafisso / Caviale di storione

SKREI / STEUR KAVIAAR / UIEN VAN TROPEA / CHARLOTTE / ANSJOVIS

Skrei / Kaviar von Störe / Tropea Zwiebel / Charlotte / Sardellen

Gambero rosso di Mazara / Gamberetti grigi / Ostrica

RODE GARNAAL UIT MAZARA / AUBERGINES / BERGAMOT

Rote Garnelen aus Mazara / Aubergine / Bergamot

Risotto / Ostriche / Squacquerone / Spinaci

RISOTTO / OESTERS / SQUACQUERONE / SPINAZIE

Risotto / Auster / Squacquerone / Spinat

Animella / Gnocchi / Rosmarino

KALFS ZWEZERIK / GNOCCHI / LAURIER / ROZEMARIJN / KAPPERTJES UIT PANTELLERIA

Kalbsbries / Gnocchi / Lorbeer / Rosmarin / Kappern aus Pantelleria

Filetto di cervo / Pastinaca / Indivia / Polenta

HERTENRUGFILET / PASTINAAK / ANDIJVIE / POLENTA

Hirschrückenfilet / Pastinake / Endivie / Polenta

Assortimento di formaggi

ASSORTIMENT VAN ITALIAANSE KAAS

Auswahl Italienischer Käse

Pre-dessert

BIETJES UIT CHIOGGIA / MERENGE / KRUIMELS VAN CANTUCCINI / ACETO BALSAMICO

Dessert

Arancia / Zabaglione / Vaniglia

SINAASAPPEL / ZABAGLIONE / VANILLE IJS

Orangen / Zabaglione / Vanille Eis

Op tafel + amuses + pre-dessert

MEDITERAANSE VIS / SKREI / RISOTTO / HERTENRUGFILET / DESSERT

Mediterraner Fisch / Skrei / Risotto / Hirschrückenfilet / Dessert

5 gangen 66,00

+ZWEZERIK & GNOCCHI / Kalbsbries & Gnocchi

6 gangen 74,00

+MAZARA GARNAAL / Mazara Garnelen

7 gangen 82,00

+KAAS / Käse

8 gangen 90,00