

## 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

Tiroler speck / Speck Tirolese

## BIJ HET DESEM BROOD

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

Kappertjes boter / Scrocchi

Zout: dolce di Cervia / di Trapani / Gerookt

## MENU OSPITALITÀ

*Tartar di vitello / Gamberetti grigi*

### KALFS TARTAAR / GRIJZE GARNALEN / ANSJOVIS / CASTAGNE

*Kalbs Tartar / Graue Garnelen / Sardellen / Kastanien*

\*\*\*

*Ostriche Geay / Caviale di storione*

### GEAY OESTERS / SEPIA / GEFERMENTEERDE MELK / STEUR KAVIAAR

*Geay Auster / Seppia / Fermentierter Milch / Kaviar*

\*\*\*

*Scampo / Kiwi / Nocciole*

### LANGOUSTINE / KIWI / CHARLOTTE / HAZELNOOT

*Langoustine / Kiwi / Charlotte / Haselnuss /*

\*\*\*

*Branzino / Porcini / Borlotti*

### GESTREEPTE ZEEBAARS / CANNELLONI MET EEKHOORNTJESBROOD /

### BORLOTTI / ROZEMARIJN / KAPPERTJES

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

\*\*\*

*Risotto / Finferli / Gorgonzola*

### RISOTTO / CANTHARELLEN / GORGONZOLA / PREI

*Risotto / Pfifferlingen / Gorgonzola / Lauch*

\*\*\*

*Anatra / Zucca / Cipolla di Tropea*

### EEND / TROPEA UIEN / POMPOEN / MARSALA / KARDAMOM

*Ente / Tropea Zwiebel / Kürbis / Marsala / Kardamom*

\*\*\*

*Assortimento di formaggi*

### ASSORTIMENT VAN ITALIAANSE KAAS

*Auswahl Italienischer Käse*

\*\*\*

### Pre-dessert

*Boekweit / Boekweit honing / Peer / Vanille ijs*

\*\*\*

### Dessert

*Tegole / Nutella*

### TEGOLE / NUTELLA / NOTEN / PRUIMEN

*Tegole / Nutella / Nüssen / Pflaumen*

## Op tafel + amuses + pre-dessert

### KALFSTARTAAR / RISOTTO / ZEEBAARS / EEND / DESSERT

Kalbstartar / Risotto / Meeresbarsch / Ente / Dessert

+ **GEAY OESTERS** + Geay Austers

+ **LANGOUSTINE** + Langoustine

+ **KAAS** + Käse

5 gangen 66,00

6 gangen 74,00

7 gangen 82,00

8 gangen 90,00