

OP TAFEL / AM TISCH

Pane Carasau / Rasteria Peper / Biscotti di Parmigiano / Grissini

Olijven: Bella di Cerignola / Taggiasca / Biancolilla

ITALIAN VINTAGE CUISINE

Acciughe / Cozze

STUZZICHINI DI BENVENUTO

Caprese / Melanzane

BIJ HET DESEM BROOD

Olio Extra Vergine di Oliva: Venturino (Riviera Ligure) / Barbera (Sicilia)

Citroen boter / Scrocchi

Zout: dolce di Cervia / di Trapani / Gerookt

MENU OSPITALITÀ

Gambero di Mazara / Spaghettoni

MAZARA-GARNAAL / MASCARPONE / SINAASAPPELSCHIL / SPAGHETTINI

Mazara Garnele / Mascarpone / Orangenzeeste / Spaghettoni

Ostriche Geay / Caviale di storione

GEAY OESTERS / KOMKOMMER / KARNEMELK / STEUR KAVIAAR

Geay Auster / Gurkenl / Buttermilch / Kaviar

Branzino / Legumi

WILDE ZEEBAARSFILET / EIGEN BOUILLON / KAPPERTJES / PEULVRUCHTEN

Wilder Meeresbarsch / Eigene Brühe / Kappern / Hülsenfrüchte /

Risotto / Pomodoro / Finocchio

RISOTTO / TOMAAT / VENKEL / PARMIGIANO (36 maanden)

Risotto / Tomate / Fenchel / Parmesan (36 Monaten)

Agnelotti / Porcini / Gorgonzola

AGNELOTTI / EEKHOORNTJESBROOD / GORGONZOLA / TUINBONEN / GUANCIALE

Agnelotti / Steinpilzen / Gorgonzola / Dikke Bohnen / Guanciale Amatriciana

Filetto di vitello / Lasagne di verdure

KALFSHAAS (BBQ) / LASAGNE VAN MEDITERAANSE GROENTEN / AMANDEL

Kalbsfilet (BBQ) / Lasagne von Mediterraner Gemüse / Mandeln

Assortimento di formaggi

ASSORTIMENT VAN ITALIAANSE KAAS

Auswahl Italienischer Käse

Pre-dessert

Frutta estiva

STRUCTUREN VAN ZOMERS FRUIT

Strukturen von Sommer Früchte

Op tafel + amuses + pre-dessert

ZEEBAARS / RISOTTO / AGNELOTTI / KALFSHAAS / DESSERT

Meeresbarsch / Risotto / Agnelotti / Kalbsfilet / Dessert

+ **GEAY OESTERS** + Geay Austers

+ **MAZARA-GARNAAL** + Mazara Garnele

+ **KAAS** + Käse

5 gangen 66,00

6 gangen 74,00

7 gangen 82,00

8 gangen 90,00