

OP TAFEL / AM TISCH

Pane Carasau / Rasteria Peper / Biscotti di Parmigiano / Grissini
Olijven: Bella di Cerignola / Taggiasca / Biancolilla

ITALIAN VINTAGE CUISINE

Minestrone / Cotechino

STUZZICHINI DI BENVENUTO

Parmigiano / Lard'Arnad

BIJ HET DESEM BROOD

Olio Extra Vergine di Oliva: Venturino (Riviera Ligure) / Barbera (Sicilia)
Ansjovis boter / Scrocchi
Zout: dolce di Cervia / di Trapani / Gerookt

MENU OSPITALITÀ

Seppia / Guanciale

SEPPIA / GUANCIALE / CANTALOUPE MELOEN / CHARLOTTE AARDAPEL

Seppia / Guanciale Amatriciana / Cantaloupe Melone / Charlotte Kartoffel

Halibut / Tartufo

HEILBOTFILET / TRUFFEL / BLOEMKOOL / PARMIGIANO (36 mesi)

Heilbuttfilet / Trüffel / Blumenkohl / Parmesan (36 Monaten)

Fegato di anatra / Anatra

CANNOLO MET EENDELEVER / EENDEFILET / CACAO / KERSEN / RICOTTA

Cannolo mit Entenleber / Entenfilet / Kakao / Kirschen / Ricotta

Risotto / Ostriche

RISOTTO / OESTERS / STEUR KAVIAAR / BURRO BIANCO / SCQUACQUERONE

Risotto / Auster / Scquacquerone / Kaviar / Butter

Agnelotti / Pesto / Taleggio

AGNELOTTI / PESTO GENOVESE / TALEGGIO / TOMAAT / BASILICUM

Agnelotti mit Pesto Genovese / Taleggio / Tomaten / Basilikum

Filetto di manzo / Involtino di verdure

TOURNEDOS / INVOLTINO VAN KOOLRABI EN GROENTEN / AMANDEL

Rinderfilet / Involtino von Kohlrabi und 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

HEILBOT / RISOTTO / AGNELOTTI / TOURNEDOS / DESSERT

Heilbutt / Risotto / Agnelotti / Rinderfilet / Dessert

+ **EEND** + Ente

+ **SEPPIA** + Seppia

+ **KAAS** + Käse

5 gangen 66,00

6 gangen 74,00

7 gangen 82,00

8 gangen 90,00