



4-gangen Menu

AMUSE-BOUCHE

ANTIPASTI

CARPACCIO DI BLACK ANGUS €22

Black Angus carpaccio - tonijnmousse
gerookte maldon zout - popcorn pork

Terodelgo Lezèr - Foradori 2023

TARTARE DI SALMONE €24

Gemarineerde zalmtartaar met Alchermes-likeur
rode kool en tijm - avocado - gepofte zwarte rijst

Poggio argentato – Le pupille 2023

PRIMI

CULURGIONES OGIASTRINI FRITTI €26

gefrituurde Sardijnse pasta gevuld met aardappel, pecorino en munt
aspergescreme - baconcrumble - basilicumschuim

Vermentino di Gallura - Montecoro 2024

SECONDI

RIBEYE DI VITELLO €36

Langzaam gegaard kalf ribeye met rozemarijn
vleesjus - smashed potatoes - zwarte truffel

Morellino di Scansano – Le Pupille 2023

MERLUZZO NERO €32

Koolvishaas - blauwe bessen saus
aardappel gerookte-rode bietenpuree – asperges

Pecorino Belato Offida - 2023

DOLCE

SEADAS AL LIMONE €13

gefrituurd Sardijns dessert gevuld met pecorino en citroen
millefiori-honing - aardbeien

4-gangen | € 69,00 p.p.

Assortiment + € 14,00 – i.p.v. dessert + € 8

Aangepaste wijnen (3 glazen): € 30 p.p.

we serveren het menu voor het voltallige gezelschap aan tafel
elke aanpassing heeft een prijsverhoging tot gevolg
de gerechten zijn ook à la carte beschikbaar

In geval van allergieën of intoleranties, gelieve het personeel (z.s.m.) te informeren