

Menu di degustazione

Antipasti – Voorgerechten

Gravlax di terra

Black angus runderlende beef gravlax - aspergessalade – peerbalsamico – mirto zout

Estate romana

Tempura van courgettebloemen met mozzarella en ansjovis courgette/muntcreme – stracciatella

Uovo 65°

Gepocheerde ei – provolonefondue - groene asperge creme – truffelcrumble

Primi - Pasta

Tortelloni alla seppia

Zwarte Pasta gevuld met sepia – creme van erwten en basilicum - stracciatella

Tagliatelle asparagi e prosciutto di Parma

Pasta met asperges en Parmaham

Sicilia d'autore

Ravioli gevuld met provola dop en aubergines - gele tomatensaus – pistache

Secondi – Hoofdgerechten

Contrasti di terra

Lamsfilet – vleesjus met Marsala - zoeteaadappelpuree – groene asperges

L'oro del mediterraneo

Dorade gevuld met gambas – hollandaisesaus - groentenbrunoise – smashed potatoes

Desiderio vegetariano

Vegan filet – witte & groene asperges - tofu – beurre monté met pomelmoes

Dolci - Desserts

Dame blanche 2.0

brownie - vanille roomijs – slagroom – chocoladesaus

Tortino al cioccolato col cuore di caramello salato

Chocolade lavacake met gezouten botercaramel – crumble van chocolade met Calmargue fleur de sel

Dolce dello chef

Het dessert van onze chef

Selezioni di formaggi italiani

Selectie van Italiaanse kazen

Menu

Bambini – Piccoli buongustai

Voor kinderen van 3 tot 12 jaar – met liefde bereid!

..

Primi Piatti – Pasta Parade

Pennette fantasia

Korte pasta met tomatensaus - Parmezaan apart geserveerd

Secondi – Hoofdgerechten

Scaloppina alla Milanese

Gepaneerde kalfsvlees – salade – frietjes

Dolci – Zoete Dromen

Gelato

Vanille-ijs – chocoladesaus of rode vruchten – slagroom

3 gangen Kindermenu | € 35

 *Eten is een avontuur – en jij bent de held!*

..

BUON APPETITO

Gault & Millau

—12.5|20—