



Kerstmenu 2025 24 & 25 december

Antipasti - Voorgerechten

Gebakken gamba's op knolselderijpuree met fijn kaviaar (+5,00 €)

Tartaar van scottona rund, groene appel, geroosterde amandelen en yuzu-parels

Ei op 63°, butternutcrème, tijmcrumble en gorgonzolasaus

Primi - Tussengerechten

Risotto Acquerello 8 jaar - oesters en een vleugje Prosecco

"Del plin" ravioli met drie soorten gebrad en rijke bruine jus

Lasagne met boschampionns en lichte Parmigiano crème

Secondi - Hoofdgerechten

Rundsfilet in kruidenkorst, aardpeerpuree en truffelsaus

Zeeduivelfilet met pompoencrème, boschampionns en citroen beurre blanc

Groenten millefeuille, gerookte wortelcrème, aardpeerchips, Provolone Valpadana DOP saus

Dessert

Artisanaal pandoro, warme Marsala zabaione, koffie-ijs,
gekarameliseerde popcorn en chocoladekruim

Bûche rode vruchten, ruby chocolade-framboos

3-gangenmenu - €59 p.p.

Voorgerecht - Hoofdgerecht (keuze tss vis, vlees of vegetarisch) - Dessert

4-gangenmenu - €69 p.p.

Voorgerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht (keuze tss vis, vlees of vegetarisch) - Dessert

Amuse, selectie van brood, boter en extra vierge Cotto-olijfolie