



Suggerzioni dello chef

VOORGERECHTEN

Witloofkroketten | €20

Kroketten van witloof/ham/kaas – witloof met balsamico

Panadas | €18

Deeglapje gevuld met wild en groenten – wildfond

HOOFDGERECHTEN

Lasagna classica | €22

Verse pasta – Bolognesesaus – béchamel – Kaas – Parmesan

Lasagna alle melanzane | €22

Lasagna met aubergines – tomatensaus

Dal bosco alla pianura | €32

*Mechelse Koekoek gevuld met champignons – mousse van **Provolone Valpadana DOP** biersaus – julienne van seizoensgroenten – gerookte aardappelpuree*

Pesce spada | €34

Gegrilde zwaardvis – gremolada – pompoenhumus – ovengebakken aardappelen

Ossobuco Milanese classico | €36

Traag gegaarde kalfsschenkel – Tomatensaus – Frieten

Scottona entrecôte +-350gr. | €38

Entrecôte – maldonzout – sla – frieten

SAUZEN | €5

Gorgonzola – Champignons – Pizzaiola – Peperroom

EXTRA pasta – friet | €5

Gault & Millau



— 12.5 | 20 —