



Menu À La Carte

Antipasti – Voorgerechten

Tra la Sicilia e l'Asia	26
<i>Rode gambas van Sicilië – dilleolie – ponzumayonaise – scampizout</i>	
Pannacotta al fois gras	26
<i>Foie gras – room – mangochutney – crumble balsamico en truffel</i>	
Pastinaca 	22
<i>Pastinaakgratin – provolonefondue – guttau brood met rozemarijn – radijs tzatziki – blue skin radijs</i>	

Primi - Pasta

Tortelloni alla seppia	28
<i>Zwarte Pasta gevuld met sepie – creme van erwten en basilicum – stracciatella</i>	
Malloreddus alla Campidanese	26
<i>Pasta uit sardinie – tomatensaus – worstvlees uit sardinie – fondue van ricotta mustia dop</i>	
Culurgiones 	26
<i>Pasta gevuld met pecorinokaas/munt/aardappel – geel datterino tomatensaus – basilicumolie</i>	

Secondi – Hoofdgerechten

Pesce spada	36
<i>Zwardvis – kikkererwten – rozemarijn – mossels – gambasolie</i>	
Faraona	36
<i>Parelhoensupreme gekonfijt - champignonsportossaus - paarse zoete aardappelen – boekweit met honing</i>	
Come una capasanta 	30
<i>Eringi – aardappelpuree – wakame zeewier – wortel – teriyaki</i>	

Dolci - Desserts

Dame blanche 2.0	13
<i>Brownie - vanille roomijs – chocolade saus – spéculas crumble</i>	
Crostata al limone	13
<i>Bretonne - cremeux van citroen-Yuzu - gebrande meringue - macaron van citroen</i>	
Dolce dello chef	13
<i>Het dessert van onze chef</i>	
Selezioni di formaggi italiani	18
<i>Selectie van Italiaanse kazen</i>	