



Menu À La Carte

Antipasti – Voorgerechten

Branzino	32
<i>zeebaars carpaccio – groene appel – yoghurt-matcha saus – dilleolie – kaviaar</i>	
Panadas alla selvaggina	26
<i>Deegflapje gevuld met wild en groenten – truffeljus – pork corn – salade</i>	
Crunchy Antociano	22
<i>Tartaar van antocianotomaten – avocado – feta – pijnboompitten – zwarte look mayonaise</i>	

Primi - Pasta

Bottoni gambero e scampi	28
<i>Pasta gevuld met langoustine & scampi – bisque – dragonolie – citrus gambastartaar</i>	
Ravioli di bracirole	26
<i>Pasta gevuld met vlees – tomatensaus – fondue van schapenparmezaan</i>	
Cartellate spinaci e ricotta	26
<i>Pasta gevuld met spinazie en ricotta – botersalie – olio al peperoncino di Soverato</i>	

Secondi – Hoofdgerechten

Pescato del giorno	36
<i>Vis van de dag – pittige groene kool – knoselder – topinamboer – hollandaisesaus – bottarga</i>	
Filetto di fagiano confit	34
<i>Gekonfijt fazantenfilet – puree – gastrique – witlof – boekweit – cannolo eendenrilletes</i>	
Steak di cavolfiore al miso	28
<i>Bloemkooksteak met miso – chioggia, gele & rode bieten – geplette aardappel</i>	

Dolci - Desserts

Semifreddo al torrone	13
<i>Nougat – frambozen sorbet – frambozenpoeder – speculooscrumble</i>	
Esotico	13
<i>Tahin – sesam – mango – passievrucht – popcorn</i>	
Dolce dello chef	13
<i>Het dessert van onze chef</i>	
Selezioni di formaggi italiani	18
<i>Selectie van Italiaanse kazen</i>	