



Menu À La Carte

Antipasti – Voorgerechten

Baccalà mantecato	22
<i>Geëmulgeerd kabeljauw met olijfolie – crème van kikkererwten en rozemarijn tomaten crumble – schaaldierolie</i>	
Come un tonnato	22
<i>Varkensfilet "Lomo de tira" – tonijnsaus – kappertjes – tomaat confit</i>	
Parmigiana a modo mio	20
<i>Melanzana alla Parmigiana – mousse van geitenkaas – truffelcrumble</i>	

Primi - Pasta

Rigatoni Tempo	28
<i>Verse pasta - kreeftenvlees – oesterzwammen – knoflook – tomatenroomsaus</i>	
Girasoli carbonara	28
<i>Verse pasta gevuld met carbonara – Parmezaanse crème – krispy bacon – zwarte truffel</i>	
Lasagna alle melanzane	24
<i>Verse lasagne met aubergines – coulis van basilicum - parmezaan</i>	

Secondi – Hoofdgerechten

Marea ardente	36
<i>Lotte – 'Nduja saus (licht pikant) – geroosterde bloemkoolcrème – ovengebakken krielaardappelen</i>	
Brasato di manzo	34
<i>Ierse rundersucade – Portobellosaus – aardappelkroketten – baby groenten – zwarte truffel</i>	
Scaloppina di zucca	28
<i>Gepaneerde pompoen – babaganoush – gorgonzolasaus – ovengebakken aardappelen</i>	