



MENU DI DEGUSTAZIONE

Antipasti – Voorgerechten

Branzino (+€10)

zeebaars carpaccio – groene appel – yoghurt-matcha saus – dilleolie – kaviaar

Panadas alla selvaggina

Deegflapje gevuld met wild en groenten · truffeljus · porkcorn – salade

Crunchy Antociano

Tartaar van antocianotomaten – avocado – feta – pijnboompitten – zwarte look mayonaise

Primi – Pasta

Bottoni gambero e scampi

Pasta gevuld met langoustine & scampi – bisque – dragonolie – citrus gambastartaar

Ravioli di braciolo

Pasta gevuld met vlees – tomatensaus – fondue van schapenparmezaan

Cartellate spinaci e ricotta

Pasta gevuld met spinazie en ricotta – botersalie – olio al peperoncino di Soverato

Secondi – Hoofdgerechten

Pescato del giorno

Vis van de dag – pittige groene kool – knoselder – topinamboer – hollandaisesaus – bottarga

Filetto di fagiano confit

Gekonfijt fazantenfilet – puree – gastrique – witlof – boekweit – cannolo eendenrilletes

Steak di cavolfiore al miso

Bloemkooksteak met miso – chioggia, gele & rode bieten – geplette aardappel

Dolci – Desserts

Semifreddo al torrone

Nougat – frambozenorbet – frambozenpoeder – speculooscrumble

Esotico

Tahin – sesam – mango – passievrucht – popcorn

Dolce dello chef

Het dessert van onze chef