

kerstmenu 2022

Bij binnenkomst:

Italiaans boerenbrood met smeersels

Voorgerecht keuze uit:

- Carpaccio van ossenhaas met truffelmayo, pitjes, aceto & Parmezaan
- Pastrami gemaakt van wild zwijn met winterse salade en bietjes op verschillende bereidingswijze afgemaakt met een kwartel eitje
- Trio van zalm (zalm gemarineerd met limoncello, cannelloni van gerookte zalm met mascarpone en tartaartje van zalm)

Tussengerecht:

- Jagerssoep met pancetta, stoof van gans en winterse groentjes
  - Cappuccino van portobello en truffelschuim
  - Vissoep uit Livorno (met schaal- en schelpdieren)

Spoem:

Scroppino Giuseppe Style, natuurlijk met alcohol

Hoofdgerecht keuze uit:

- Hertenugfilet met wildjus en preiselbeeren
- Gegrilde kalfslende met saliroomsaus
- Gebakken eendenborst met borettanne uitjes jus
- Corvina filet met een saus van gepofte paprika en saffraan

Dessert keuze uit:

- grand dessert van de chef
- kaasplank met vier Italiaanse kazen geserveerd met stroop en Toscaans boerenbrood

5-Gangen €67,50