



Menu À La Carte

Antipasti – Voorgerechten

Come un cappuccino	24
<i>Gambas – bisque – avocado mousse – tomatencrumble - croissant</i>	
Tartara	24
<i>Handgesneden black Angus tartaar – colatura di alici di cetara (ansjovislek) granaatappel – tomaat konfijt - pistache</i>	
Fantasia d'autunno	20
<i>Gepocheerde ei - kastanjechampignons – mousse van Provolone Valpadana DOP poeder van eekhoortjesbrood</i>	

Primi - Pasta

Rigatoni Tempo	28
<i>Kreeftenvlees – oesterzwammen – bisque – zeekraal</i>	
Ravioli al tartufo	26
<i>Verse pasta gevuld met ricotta en truffel – boschampignonssaus – uiencrumble</i>	
Ravioloni ai Carciofi	26
<i>Verse pasta gevuld met artisjok – saus van gegrilde artisjok - truffelcrumble</i>	

Secondi – Hoofdgerechten

Tonno	36
<i>Gegrilde tonijnfilet “mi-cuit” – chutney van mango en peperoncino di Soverato guacamole – smashed potatoes</i>	
Sapori d'autunno	28
<i>Knolselder - teriyaki - butternutpuree - raapjes - wortelen - gepofte zwarte rijst</i>	
Stufato di cervo	34
<i>Hert – portobello – groenten – knolselderpuree</i>	