



MENU DI DEGUSTAZIONE

Antipasti – Voorgerechten

Tra la Sicilia e l'Asia

Rode gambas van Sicilië – dilleolie – ponzumayonaise – scampizout

Pannacotta al fois gras

Foie gras pannacotta – mangochutney – crumble balsamico en truffel

Pastinaca ⑤

Pastinaakgratin – provolonefondue – guttiau brood met rozemarijn – radijs tzatziki – blue skin radijs

Primi – Pasta

Tortelloni alla seppia

Zwarte Pasta gevuld met sepie – creme van erwten en basilicum – stracciatella

Malloreddus alla Campidanese

Pasta uit sardinie – tomatensaus – worstvlees uit sardinie – fondue van ricotta mustia dop

Culurgiones ⑤

Pasta gevuld met pecorinokaas/munt/aardappel – geel datterino tomatensaus – basilicumolie

Secondi – Hoofdgerechten

Pesce spada

Zwardvis – kikkererwten – rozemarijn – mossels – gambasolie

Faraona

Parelhoensupreme gekonfijt - champignonsportossaus - paarse zoete aardappelen – boekweit met honing

Come una capasanta ⑤

Eringi – aardappelpuree – wakame zeewier – wortel – teriyaki

Dolci – Desserts

Dame blanche 2.0

Brownie - vanille roomijs – chocolade saus – spéculas crumble

Crostata al limone

Bretonne - cremeux van citroen-yuzu - gebrande meringue – citroen macaron

Dolce dello chef

Het dessert van onze chef

Selezioni di formaggi italiani

Selectie van Italiaanse kazen ipv dessert