

Menu 1 € 80,00 p.p. excl. dranken/wijn

Melanzane alla grigli con crema di Parmigiano

Mozzarella in carozza frita

Carpaccio tradizionale

Combinatie van aubergine van de grill met crème van Parmezaanse kaas

Gepaneerde en gebakken mozzarella

Dun gesneden rundercarpaccio met olijfolie, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en rucola

Ricciola con spinaci e ricotta con salsa di panna e rucola

Pasta gevuld met spinazie en ricotta met een roomsaus en rucola

Medaglioni di maiale con carciofi saltati, vino bianco e semi di flocchio

Varkenshaasfilet met een saus van artisjokken, witte wijn en venkelzaad

of

Passera di mare ripieno di zucchine, formaggio e basilio con salsa di limone

Scholfilet gevuld met courgettes, kaas en basilicum met een citroensaus

Panna cotta con frutti di bosco caldi

Italiaanse vanille roompudding met warme bosvruchtensaus

Menu 2 € 85 pp excl. dranken

Bruschetta con gorgonzola e mascarpone piu noci
Prosciutto di Parma e Parmigiano con fragole e aceto balsamico
Svoglia fresco e tonno
*Combinatie van bruschetta met gorgonzola, mascarpone en nootjes
Parmaham en Parmezaanse kaas met aardbeien en balsamicodressing
Bladerdeeg met tonijn*

Fiocchi alle pere con salsa al crema di tartufo
Pasta gevuld met kaas en peer met een truffelcrèmesaus

Saltimbocca alla Romana
Dunne plakjes kalfsvlees met Parmaham en een witte wijn saliesaus

of

Crema di ceci con filetto di branzino alla griglia con olio d'oliva e basilica
Crème van kikkererwten met zeebaarsfilet van de grill met olijfolie en basilicum

Cannoli e baba
Gerold koekje gevuld met ricotta en cakeje doordrenkt met rum

Menu 3 € 90 p.p. excl. dranken

Antipasti misti

Avocado met mozzarella

Carpaccio van gerookte tonijn met een zoetzure dressing

Garnaaltjes in pikante saus

Frittata, Italiaans eiergerecht

Aubergine van de grill met olijfolie, verse munt en knoflookdressing

Tartaar van zalm

(mogelijkheid extra gerecht oesters gillardeau, meerprijs, dagprijs)

Raviolacci con fichi e prosciutto crudo con carote, piselli, panna e formaggio
Pasta gevuld met vijg en gerookte ham met een roomsaus met wortel, doperwten en kaas

Filetto di manzo con salsa funghi e gorgonzola

Ossenhaasfilet met een saus van champignons en gorgonzola

of

Gamberoni alla diavola

5 grote garnalen met een pikante tomatenroomsaus

Sgroppino

Geslagen citroenijs met Prosecco, Vodka en verse citroen

of

Metà pera caramellata nella svoglia con salsa al cioccolato

Gekaramelliseerde peer in bladerdeeg met chocolade saus