

Menu 1 € 82,50 p.p. excl. dranken/wijn

*Melanzane alla griglia 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

\*\*\*

*Ravioli ripieni con spinaci, noci e formaggio*

Pasta gevuld met spinazie, noten en kaas met een roomsaus en rucola

\*\*\*

*Medaglioni di maiale con carciofi saltati, vino bianco e semi di fiocchio*

Varkenshaasfilet met een saus van artisjokken, witte wijn en venkelzaad

\*of\*

*Passera di mare ripieno di zucchini, 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 € 87,50 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 met een zoetzure vinaigrette

\*\*\*

*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\*

*Lettino di purè di patate con filetto di branzino alla griglia*  
*con olio d'oliva e melanzane fritte*  
Zeebaarsfilet van de grill met olijfolie en gefrituurde dunne plakjes aubergine op een  
bedje van aardappelpuree

\*\*\*

*Tortino al cioccolato con banane caramellate al caffè*  
Chocolade taartje met gekaramelliseerde banaan en koffie

Menu 3 € 97,50 p.p. excl. dranken

*Antipasti misti*

Avocado met mozzarella

Verse tonijn met een zoetzure dressing

Garnaaltjes in pikante saus

Sperzieboontjes in een Italiaans beslag gebakken

Aubergine van de grill met olijfolie, verse munt en knoflookdressing

Tartaar van zalm

(mogelijkheid extra gerecht oesters gillardeau, meerprijs, dagprijs)

\*\*\*

*Ravioli freschi ripieni con prosciutto crudo, formaggio e scarola con salsa di pomodoro e basilco*

*Verse ravioli gevuld met andijvie, Parmaham en kaas met een tomaten basilicumsaus*

\*\*\*

*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 frutti di bosco*

Gekaramelliseerde peer in bladerdeeg met warme bosvruchtensaus