

SET MENU SUMMER LUNCH

THURSDAY • FRIDAY • SUNDAY , 12.00 - 14.30

2-gangenmenu 37€ • 3-gangenmenu 42€

ANTIPASTI

Burrata pugliese servita con una fresca granita di pomodori marinati, profumata all'aglio e basilico, accompagnata da crostini.

Pugliese burrata met granita van gemarineerde tomaten, knoflook, basilicum en ciabattacroostini.

Tartare di prosciutto di Parma marinata con olive nere e pomodori conditi, servita su una lastra di caprino e accompagnata da crostini all'italiana.

Gemarineerde tartaar van Parmaham met zwarte olijven en gemarineerde tomaten, geserveerd op een plaat van geitenkaas en vergezeld van Italiaanse crostini.

Capesante scottate su brioche tostata, avvolte in Lardo di Colonnata, aromatizzate al tartufo e servite con salsa di pomodori arrosto e misticanza.

Gebakken Sint-Jakobsschelpen op geroosterde brioche, omwikkeld met Lardo di Colonnata, gearomatiseerd met truffel en geserveerd met geroosterde tomatensaus en gemengde sla.

PRIMI PIATTI

Ravioli artigianali ripieni di burrata e scorza di limone, serviti con burro fuso profumato alla salvia e noci tostate.

Ambachtelijke ravioli gevuld met ricotta en citroenschil, geserveerd met gesmolten salieboter en geroosterde noten.

Filetto di branzino grigliato, servito con salsa all'arancia al Noilly Prat e rosmarino, scaglie di mandorle, accompagnato da una baby zucchini ripiena di ricotta alle erbe.

Gegrilde zeebaarsfilet, geserveerd met een sinaasappelsaus op basis van Noilly Prat en rozemarijn, amandelschilfers, vergezeld van een baby courgette gevuld met kruidenricotta.

Carpaccio di manzo sottilissimo, arricchito con aceto balsamico 12 anni, salsa di capperi e senape Dijon, finalizzato con capperi croccanti, rucola e Parmigiano Reggiano grattugiato a scaglie grosse.

Zeer dun gesneden rundercarpaccio, verrijkt met 12 jaar gerijpte balsamicoazijn, kappertjes-mosterdsaus, afgewerkt met krokante kappertjes, rucola en grof geschaafde Parmigiano Reggiano.

DOLCI

Panna cotta alla vaniglia, servita con coulis di frutti di bosco freschi.

Romige vanille panna cotta, geserveerd met een coulis van verse bosvruchten.

Gelato due gusti - Fragola, pistacchio, cioccolato, vaniglia e limone.

Gelato, twee smaken - Aardbei, pistache, chocolade, vanille en citroensorbet.