

MENU VERONA

ENTREÈ + PROSECCO GLASS

ANTIPASTI

Melanzane fresche, impanate e fritte, stratificate con salsa di pomodoro, mozzarella e una spolverata di parmigiano, gratinate al forno.

Verse aubergines, gepaneerd en gefrituurd, gestapeld met tomatensaus, mozzarella en een snufje Parmezaanse kaas, gegratineerd in de oven.

Calamaretti croccanti serviti con salsa cremosa Louis della casa e un tocco di emulsione al prezzemolo.

Krokante babycalamari, geserveerd met huisgemaakte romige Louis-saus en een vleugje peterselie-emulsie.

Battuta di manzo crudo con senape integrale, olive Taggiasche, capperi croccanti e Parmigiano Reggiano servito con chips di tartufo D'Abruzzo.

Rauwe rundertartaar met grove mosterd, Taggiasche olijven, krokante kappertjes, Parmigiano Reggiano en truffelchips uit Abruzzo.

MAIN COURSE

Risotto mantecato con cardoncelli & shiitake, brie ed erba cipollina, sfumato al Sauvignon Blanc e guarnito con cipolle croccanti

Risotto met cardoncelli & shiitake, brie, bieslook, Sauvignon Blanc, krokante ui en porcini

Tortellone ripieno di gamberi, servito con crema al limone siciliano, caviale del Mediterraneo e polvere di bottarga di muggine.

Tortellone gevuld met garnalen, geserveerd met Siciliaanse citroencrème, mediterrane kaviaar en bottarga van de mul.

Tagliata di Entrecote servita con linguine alla crema di Gorgonzola DOP e fondo di cottura, profumata con erba cipollina fresca e arricchita da gremolata croccante di pane all'aglio.

Gesneden entrecote met linguine in gorgonzolacrème, jus, verse bieslook en knapperige gremolata.

DOLCI

Tiramisù

Panna cotta

PREZZO A PERSONA | PRIJS PER PERSOON

€ 70,00