

MENU POSITANO

VAN MAANDAG TOT EN MET VRIJDAG



ENTRÉE + PROSECCO GLASS

ANTIPASTI

Burrata pugliese servita con melanzane grigliate e guarnita con noci.
Pugliese burrata geserveerd met gegrilde aubergines en afgewerkt met walnoten.

Calamaretti croccanti serviti con salsa cremosa Louis
e emulsione al prezzemolo.
**Krokante babycalamari, geserveerd met huisgemaakte romige Louis-saus
en een vleugje peterselie-emulsie.**

Raffinata selezione di salumi italiani e formaggi tipici, servita
con crostini e bruschette artigianali.
**Een verfijnde selectie van Italiaanse vleeswaren en typische kazen, geserveerd
met ambachtelijke crostini en bruschetta.**

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**

Risotto con cozze, vongole e gamberoni, impreziosito da prezzemolo
e pomodori del Vesuvio.
**Risotto met mosselen, venusschelpen en gamba's, verfijnd met peterselie
en Vesuviaanse tomaten.**

Stinco di agnello cotto a bassa temperatura, servito con purea di patate
e toupinambur, accompagnato da "jus" reale, erbe aromatiche e nocciole.
**Lamsbout langzaam gegaard op lage temperatuur, geserveerd met aardappelpuree
met aardpeer, vergezeld door een rijke jus, aromatische kruiden en een subtiele
toets van hazelnoten.**

PREZZO A PERSONA | PRIJS PER PERSOON

€ 55

