

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 baby calamari, 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.

Ossobuco di vitello cotto lentamente per 12 ore su salsa a base di pomodori arrostiti, servito con risotto al Taleggio e Formaggella aromatizzato allo zafferano e rifinito con riduzione del fondo di cottura al Barolo.
Langzaam gegaarde kalfsossobuco (12 uur) op een saus van geroosterde tomaten, geserveerd met risotto van taleggio en formaggella, gearomatiseerd met saffraan en afgewerkt met een reductie van de braadjus met Barolo.

PREZZO A PERSONA | PRIJS PER PERSOON

€ 55

