

SET MENU LUNCH

THURSDAY • FRIDAY , 12.00 - 14.30

2-gangenmenu 37€ • 3-gangenmenu 42€

SUNDAY, 12.00 - 14.30

2-gangenmenu 42€ • 3-gangenmenu 49€

ANTIPASTI

Burrata pugliese servita con melanzane grigliate e guarnita con noci.

Pugliese burrata geserveerd met gegrilde aubergines en afgewerkt met walnoten.

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.

Salmone marinato 48 ore con erbe e Aperol, servito con capperi, aneto, crostini, carpaccio di zucchini, cubetti di barbabietola, salsa al limone e dressing ranch.

Zalm, 48 uur gemarineerd met kruiden en Aperol, geserveerd met kappertjes, dille, crostini, courgettecarpaccio, bietblokjes, citroensaus en ranchdressing.

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 en rosmarijn, scaglie di mandorle, accompagnato da una baby zuccina 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.

Pappardelle servite con ragù di manzo stracotto al vino Barolo e aromi.

Pappardelle met langzaam gestoofd rundvleesragù in Barolowijn en aromatische kruiden.

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.