

Menu

Appetizers

Kreeftenkroket (5 stuks), rouille, gepekeld venkelsalade	€ 15
Krokante kabeljauw, remoulade, salade van groene asperges, limoen	€ 12
Bruschetta, burrata, Duroc varken, rucola	€ 9
Bruschetta, gegrilde asperges, coppa, Fior di latte	€ 11
Kalfsbitterbal (5 stuks), mosterd	€ 14
Pinsa met porchetta, pesto van Parmezaan en noten, crème van buratta	€ 12
Pinsa met tomaat, mozzarella, basilicum en Barilotto	€ 10
Calamares alla romana	€ 10
Mini pizza, Parmaham, rucola, Parmezaan	€ 9,5
Buratta dip, geroosterde kerstomaat, basilicumpesto, flatbread	€ 9

Vers desembrood & boter

Breekbroodje met gezouten boter	€ 4,5
---------------------------------	-------

Menu

Voorgerechten

Carpaccio van langoustines met limoen en koriander, frisse salade	€ 23
Vitello tonnato	€ 19
Stoofpotje van scampi (5 stuks) met asperges & dragon	€ 22
Asperges op z'n vlaams	€ 20
Melanzane alla parmigiana	€ 19

Salade

Salade caprese, burrata, tomaat, basilicum, crumble	€ 23
Caeser salad, slahart, krokante hoevekip, Parmezaan, yoghurt dressing, tomaat	€ 25

Pasta

Spaghetti vongole	€ 28
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie, boterjus met salie, coppa	€ 23
Spaghetti frutti di mare	€ 30
Homemade lasagne	€ 18
Ravioli met vulling van groene asperges, crumble met rozemarijn, basilicumolie	€ 27

Vlees

Bistecca alla fiorentina, boterjus van tijm en rozemarijn, geroosterde groenten, frieten	€ 36
Steak tartaar van Piemonteers rund, frisse kruidensalade, rucola, parmezaan, zongedroogde tomaat, frieten	€ 26
Picatta van parelhoen, kapper, room, jus, frisse kruiden salade, rozemarijnaardappelen	€ 31
Ossobuco, seizoensgarnituur, frieten of pasta	€ 32

Vis

Catch of the day, seizoensgarnituur	€ 34
Stoofpotje van scampi (8 stuks) met asperges, dragon en puree	€ 27

Dessert

Homemade vanilla gelato met chocoladesaus	€ 14
met gekarameliseerde hazelnoot	€ 14
met Amarenakers	€ 14
Crème brûlée	€ 11
Tiramisu	€ 11