

MENU DI NATALE - KERST MENU

Focaccia - Olive Alla Calabrese - Burro Al Tartufo
Huisgemaakte Focaccia - Pikante olijven uit Calabria - Truffel Roomboter

*

EERSTE GANG

Tonno Scottato

Dungesneden rosbeef van tonijn met amandelen, rucola en een balsamico van citroen

Tartare Di Manzo Con Crema Di Burrata E Tartufo Nero
Rundertartaar met een crème van burrata en zwarte truffel

**

TWEEDE GANG

Crema Di Zucca Con Ricotta E Rosemarino
Crème soep van pompoen met ricotta en rozemarijn

Bisque Di Gamberi
Bisque van Gamba's

DERDE GANG

Paccheri Con Speck, Gorgonzola E Nduja
Paccheri met Speck uit Zuid-Tirol in een pikante saus van gorgonzola en Nduja

Ravioli All'astice Con Pesce Spada E Melanzane
Ravioli gevuld met kreeft in een saus van cherrytomaten, zwaardvis, aubergine en munt

VIERDE GANG

Sogliola Alla Mugnaia
Noordzee tong gebakken in roomboter met een witte wijnsaus

Filetto Di Manzo In Crosta Di Prosciutto Di Parma
Tournedos in een krokant jasje van parmaham met een saus van groene peper en cognac

VIJFDE GANG

Tagliere Di Formaggi Italiani
Italiaanse Kaasplankje

Pasticciotto Con Crema E Amarena
Klassiek dessert uit Puglia gevuld met amarena en een patisserie crème

Tortino Caldo Al Pistacchio
Warme lava taartje van pistache

4 GANGEN MENU 79,50

5 GANGEN MENU 84,50