

Primo piatto VOORGERECHT

Tartare di scottona, pan brioche, formaggio di pinoli, cipolla caramellata all aceto balsamico di Modena D.O.P.

Scottana-tartaar (rund), briochebrood, met pijnboom-pittenkaas en ui gekarameliseerd met balsamico azijn uit Modena D.O.P.

1a

Insalatina croccante finocchi e salmone marinato agli agrumi ti sicilia

Knapperige salade van venkel en zalm gemarineerd met Siciliaanse citrusvruchten

1b

Cre moso di formaggio di capra accompagnato da salsina di pomodorino fresco e mirtilli, porto rosso

Romige geitenkaas met verse tomatencoulis en bosbessen in rode port

1c

Piatto principale HOOFDGERECHT

Cinghiale in salmi con funghi tortino di polenta burro e salvia, contornato da insalatina fresca (belga, noci mela)

Gestoofd wild zwijn met bospaddestoelen, polenta cake met boter en salie, met een frisse salade (Belgisch lof, appel, walnoten)

2a

Conchiglia con scampi e bisque di granchio, salsa al vino bianco

Huisbereide pasta gevuld met scampi en saus van strandkrab, met witte wijnsaus en een garnituur van geblancheerde groenten en verse tuinkruiden

2b

Pastinaca marinata e portobello in pasta sfoglia con salsa di verdure

Gemarineerde pastinaak en portobello in bladerdeeg met saus van groenten

2c

Dolce DESSERT

Bavarese con vanille e amarena

Vanillebavarois met amarenakersen

3a

Tiramisù al limoncello e mandarino

Tiramisu met limoncello en mandarijn

3b

Sorpresa al cioccolato

Chocolade verrassingsdessert

3c

€ 39,50 p.p. [Menu bevat alles wat je nodig hebt om je gerechten helemaal 'af' te maken]

Anti-pasti Box

Uitgebreid assortiment van warme & koude hapjes met diverse smeersels en brood

€ 25,- [voor 2 - 3 personen]