

À la carte

of

Degustatie Menu 63 euro: amuse-bouche, antipasto, primo, secondo, dessert
Aangepaste wijnen: 34 euro

Vooraf: Olijfjes of Taralli: 7

ANTIPASTI

Polenta uit de oven met salsa tartufata, spuma van pecorino ubriaco Siciliano en Napolitaanse raapsteel 19

WIJN: Calaniuru | Frappato e Nero d'Avola | Sicilia 8

Kwartelborst met Veneziaanse wildsaus, frambozencoulis en kastanje 19

WIJN: Nerocapitano | Frappato | Sicilia 9

Tempura van baccalà, velouté van knolselder en puntarelle 19

WIJN: Terraviva bianco | Trebbiano | Abruzzo 8

PRIMI

Fusilloni met Napolitaanse ragoût (rundsschouder, varkensnek en -ribbetjes), provolone del Monaco DOP 26

WIJN: Terraviva Rosso | Montepulciano | Abruzzo 8

Risotto allo scoglio (gamba, inktvisjes, vongole en mosselen) 26

WIJN: Fiordaliso | Grechetto | Umbria 8

Huisbereide tagliatelle met boter, Parmigiano van vacca rossa DOP, verse porcini en walnoot 26

WIJN: Langhe Maggiur | Nebbiolo | Piemonte 10

SECONDI

Millefeuille van pompoen en gorgonzola met radicchio tardivo (krulradicchio) uit Veneto 28

WIJN: Turbiana | Trebbiano di Soave | Veneto 11

Gebraad van reebout, pruim, pancetta, purée van aardappelen en rundsfond 32

WIJN: Valpolicella Ripasso | Rondinella, Corvina,.. | Veneto 10

* Gelieve de ober te informeren ivm allergenen