

À la carte
of

Degustatie menù 59 euro: amuse-bouche, antipasto, primo, secondo, dolce
Aangepaste wijnen: 29 euro

APERITIVO

Plankje met fijne Italiaanse vleeswaren uit Verona met mostarda	21	Antipasto Misto: Kazen, charcuterie en sott'oli	26
Sott'oli: Asperges, artisjok, zongedroogde tomaat op olie	8	Olive Potje olijven	6
Boordje Italiaanse kazen	15	Taralli Brood koekjes uit Puglia	6

ANTIPASTI

Peperoni "a sfincione": koud geserveerde gratin van paprika, pijnboompitten, rozijntjes, parmigiano, tomaat, basilicum	18
WIJN: Leoni Rosso Sangiovese Emilia Romagna	7
Huigemaakte prosciutto van zwaardvis, verse vijgen, Tropea ajuin, papaver cracker, gremolada	18
WIJN: Lamoresca Bianco Vermentino Sicilia	9,5

PRIMI

Risotto met verse geitenkaas, koningsoesterzwam, dragon	21
WIJN: Verdicchio di Gino Verdicchio Marche	7
Linguine met inktvisragoût, dadeltomaatjes, rozemarijn, Montepulciano d' Abruzzo	21
WIJN: Amista Montepulciano Marche	8
Pasta al forno van anelletti alla Bolognese, erwtsjes, eitjes, gerookte scamorza	24
WIJN: Terraviva Rosso Montepulciano Abruzzo	6,5

SECONDI

Aubergine met sesamkorst, confit van coeur de boeuf, zwarte look, mousse van buffelmozzarella, munt	26
WIJN: Lamoresca Rosato Nero d' Avola, Frappato, Moscato Sicilia	9
Tarbot filet, amandelsaus, gezoute cedro citroen, peperoni uit Napoli	30
WIJN: Turbiana Trebbiano di Soave Veneto	10

DOLCI

Tiramisù	8
Semifreddo van ricotta, chocolade en peer	8
Sorbet van braambes en pepermunt	8
Piatto di formaggi met uiencompote (Bij menù Suppl + 5 euro)	12

DESSERTWIJN:

- Ambra Passito Sauvignon blanc Puglia	8
- Marsala Dolce of Secco (Een jaar op eik) Grillo, Cataratto, Inzolia Sicilia	6
- Prosecco De Stefani Glera Veneto	7

SUGGESTIEWIJN BIJ KAAS:

-Le Mole (Orange) Malvasia Emilia Romagna	10
---	----