

À la carte

of

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

Aangepaste wijnen: 34 euro

ANTIPASTI

Makreelfilet "confit", oetsermayo, extract van komkommer radijsjes, zeedruiven, olie van citroenmelisse 19

WIJN: Terraviva bianco | Trebbiano | Abruzzo 7,5

Gemarineerde rode biet met gazpacho van kers, robiola, sesam mayo, cracker, klaverzuring 19

WIJN: Schiava nera | Schiava Nera | Trentino 8,5

PRIMI

Risotto met crème van paddestoel en truffel, taleggio, crumble van taggiasca olijf, gedroogde tomaat, salie 26

WIJN: Leoni bianco | Bianchello | Emilia-Romagna 8

Tagliatelle cacio e pepe, bisque, gerookte gamba, anijs, citroenzest 26

WIJN: Kypra | Verdicchio I Marche 9

Lasagnetta met ragoût van salsiccia uit Siena, pesto van basilicum en paprika 26

WIJN: Terraviva rosso | Montepulciano | Abruzzo 7,5

SECONDI

Zeebrasemfilet, zwarte quinoa, spinazie, peultjes in kokosmelk, sesam en dragon 34

WIJN: Lamoiresca bianco | Vermentino | Sicilia 9,5

Geroosterde aubergine, kruidenpesto, erwtjes, gemarineerde sjalot, scamorza, zeewierpoeder 28

WIJN: Nerocapitano | Frappato | Sicilia 8,5

* Gelieve de ober te informeren ivm allergenen