

À la carte

of

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

Aangepaste wijnen: 34 euro

Vooraf: Olijfjes of Taralli: 7

ANTIPASTI

Octopustentakel op de gril in salsa alla Luciana (kapper, tomaat, olijf) en velouté van aardappel en saffraan 19

WIJN: Terraviva bianco | Trebbiano | Abruzzo 8

Eendenborst met reductie van sinaas, gegrilde vijg en postelein 19

WIJN: Nerocapitano | Frappato | Sicilia 9

Puntpaprika gevuld met Taggiasche olijf, basilicum, zongedroogde tomaat, pijnboompit met gekonfijte gele kerstomaat en venkel 19

WIJN: Ette | Baratuciat | Piemonte 8,5

PRIMI

Spaghetti alla chitarra “alla Nerano” met gefrituurde courgette, munt en Parmigiano van 24 maanden 26

WIJN: Leoni bianco | Bianchello | Emilia-Romagna 8

Paccheri met ragoût van rode poon, kerstomaat, citroen 26

WIJN: Kypra | Verdiccio I Marche 9

Mafaldine met “ragù in bianco” van konijn met lardo en pecorino Siciliano 26

WIJN: Le Oche | Verdicchio | Marche 9

SECONDI

Cotoletta van gepaneerde aubergine, gesmolten Fontina, pieds moutons paddestoel 28

WIJN: Rosso di Montalcino | Sangiovese | Toscana 10

Inktvis op de gril, nero di seppia, rode biet, spinazie, salmoriglio 32

WIJN: Soave | Garganega | Veneto 11

* Gelieve de ober te informeren ivm allergenen