

À la carte

of

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

Aangépaste wijnen: 34 euro

ANTIPASTI

*Zalmforel gëmarineerd in citrusvruchten,
lavas, groene appel, oesterblad, foreleitjes, sesamolie* 19
WIJN: Calaiancu | Cattarrato e Grillo | Sicilia 8

*Geroosterde Romeinse sla met caesar dressing,
gëpofte quinoa, kwarteleitjes, radijs, gëroosterde
walnoot, anijsbloem 🌿* 19
WIJN: Calaniuru | Frappato e Nero d'Avola | Sicilia 8

PRIMI

*Gnocchi van ricotta met courgëtte crème, gërookte
provola, erwtjes, spruitjes en basilicumolie 🌿* 25
WIJN: Leoni Arancione | Albana | Emilia-Romagna 9

*Huisgëmaakte tagliolini met tartaar van gëambero rosso,
citroenzest, zeekraal, dille* 28
WIJN: Kypra | Verdicchio | Marche 9

*Risotto van groene asperges
parmigiano, buikspek, selderij tuinkers* 25
WIJN: Leoni | Montepulciano | Emilia | Romagna 8

SECONDI

*Kabeljauwfilet, aardappelpurée met boter, lente-ui,
tuinboontjes, sausje van vongole* 32
WIJN: Le Oche | Verdicchio | Marche 10

*Gebrande witte aspergë, cantharellen
Oostindische kers, zabaione van balsamico 🌿* 28
WIJN: L'Aura | Chardonnay e Nosiola | Trentino 10