

À la carte

of

Degustatie menu naar keuze: 63 euro amuse-bouche, antipasto, primo, secondo, dessert
(Zwarte wintertruffel: supplement 10 euro)

Aangepaste wijnen (3 wijnen, 1 dessertwijn): 34

Vooraf: *Olijfjes of Taralli:* 7

ANTIPASTI

Soufflé van palmkool, parmigiano di vacca rossa, spuma van aardpeer, hazelnoot crumble 19

WIJN: Leoni arancione | Albana | Emilia-Romagna 8

Polpetta en tartaar van barracuda in bagna cauda 19

WIJN: Fiordaliso | Grechetto | Umbria 8

Focaccina met porchetta, gerookte scamorza en rucola 19

WIJN: Leoni Rosso | Sangiovese | Emilia-Romagna 8

PRIMI

Risotto van artisjok, fonduta van pecorino Romano, munt 26

WIJN: Vindagotti | Garganega | Veneto 9

Linguine, zwaardvis, pomodoro del piennolo (trosgerijpte kerstomaatjes van de Vesuvius), basilicum, citroenkaviaar 26

WIJN: Lamoiresca rosato | Frappato e Moscato | Sicilia 9

Gnocchi van aardappel, everzwijnragoût "in bianco", Supplement zwarte wintertruffel (Fratte Rosa, Marche) 26
10

WIJN: Prima piuma Monferrato | Nebbiolo | Piemonte 10

SECONDI

Involtino van andijvie gevuld met ricotta, pijnboompitjes en taggiasche olijf in een bladerdeegkorstje met macco van tuinbonen en amandel 29

WIJN: Mario's 48 | Trebbiano | Abruzzo 9

Ossobuco in rode wijn en Tropea ajuin, tortino van risotto en rode biet, cichorei 32

WIJN: Rosso di Montepulciano | Sangiovese | Toscana 10

* Gelieve de ober te informeren ivm allergenen