

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
Bordje Italiaanse kazen	15	Taralli Brood koekjes uit Puglia	6

ANTIPASTI

Terrina di mare (terrines van vis volgens marktaanbod), rozemarijn, look, pickle van venkel en biet	18
WIJN: Ekwo Pecorino Abruzzo	7,5

Gratin van parasolzwam, mousse van aardappel, parmigiano, hazelnoot	18
WIJN: Leoni rosso Sangiovese Emilia Romagna	7

PRIMI

Risotto, salsiccia, chioggia radicchio	21
WIJN: Terraviva rosso Montepulciano Abruzzo	7

Huisgemaakte patacche (artisanale, brede pappardelle) met kikkererwten, verse zwarte truffel, pecorino	24
WIJN: Nero Capitano Frappato Sicilia	8,5

Spaghettoni, artisjok, bottarga crème, crumble van munt & citroen	24
WIJN: Nosiola van Gino Pedrotti Nosiola Trentino Alto Adige	9

SECONDI

Pompoen en polenta, radicchio trevigiano, Asiago kaas, walnoot	26
WIJN: Lamoresca bianco Vermentino Sicilia	9,5

Twee cuissons van hert, porcini en herfst inspiratie	32
WIJN: Di Gino Rosso Montepulciano en Sangiovese Marche	8

DOLCI

Tiramisù	8
Semifreddo van ricotta, chocolade en peer	8

Sorbet van Mandarijn	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

SUGGESTIEWIJN BIJ KAAS:

- Arancio (Orange) Trebbiano Abruzzo	9
--	---