

à la carte

of degustatie menu naar keuze: 63 euro amuse-bouche,
antipasto, primo, secondo, dessert

Aangepaste wijnen 3 wijnen, 1 dessertwijn 35

ANTIPASTI

Gepocheerd ei met een sausje van brood geweekt in Marsala,
zwarte truffel uit de Marche
(vegetarisch) 21

WIJN: Paré | Nebbiolo | Piemonte 8,5

Zeeduivel all'acqua pazza, gekonfijte tomaat, olijfolie met
peterselie, olijvenrumble 19

WIJN: Erbaluce di Calisco | Erbaluce | Piemonte 8,5

Kalfstong in salsa verde
met spuma van gerookte scamorza 19

WIJN: Leoni rosso | Sangiovese | Emilia-Romagna 8,5

PRIMI

Huisgemaakte tagliatelle all'uovo, crème van prei, geitenkaas,
gekonfijte citroen, poeder van zoethout
(vegetarisch) 26

WIJN: Le Oche | Verdicchio | Le Marche 10

Pacchero met een Genovese van rode ajuin, octopus en
pecorino Romano 26

WIJN: Calaniuru | Frappato e Netto d'Avola | Sicilia 9

Fusilli al ferretto met ragoût van konijn, pruim, fondant
en Toma Piemontese 26

WIJN: Dolcetto d'Alba "Trifula" | Dolcetto | Piemonte 9

SECONDI

Gnocchi alla Romana van griesmeel met gefrituurde artisjok,
sausje van munt en provolone (vegetarisch) 28

WIJN: Nerocapitano | Frappato e Nero d'Avola | Sicilia 10

Gevulde kwartel met rozijntjes en pijnboompitten
vergezeld van puntarelle en polenta 32

WIJN: Rosso Piceno | Montepulciano e Sangiovese | Le Marche 10

**Gelieve de ober te informeren ivm allergenen*