

**à la carte** *we suggereren een antipasto en primo of secondo per persoon*

**of degustatie menu naar keuze: 65 euro**

*amuse-bouche, antipasto, primo, secondo, dessert*

**Aangepaste wijnen** 3 wijnen, 1 dessertwijn 35

## ANTIPASTI

Venkelsoufflé, crumble van amandel en sinaasappelzest, monniksbaard, reductie van sinaasappel (vegetarisch) 20

**WIJN: Ette | Baratuciat | Piemonte (orange) 9**

Gebakken verse ansjovis all'origano, Tropea ajuin, croissantje met opgeklopte boter, ansjovis crème 20

**WIJN: Di Gino bianco | Verdicchio | Le marche (wit) 8,5**

Gefrituurde kalfshersentjes, pesto van daslook, giardiniera 20

**WIJN: Nerocapitano | Frappato | Sicilia (rood) 10**

## PRIMI

Fettuccine al burro e limone, groene asperges, gefrituurde salie (vegetarisch) 26

**WIJN: Roero Arneis | Arneis | Piemonte (wit) 10**

Fregola allo zafferano met mosseltjes, scheermesschelpen, vongole en pane carasau 26

**WIJN: Leoni Rosato | Sangiovese | Emilia-Romagna (rosé) 8,5**

Lasagna fresca, salsiccia, courgettes, bechamel al Montasio, olio alla menta 26

**WIJN: Lamoresca Rosso | Nero d'Avola | Sicilia (rood) 11**

## SECONDI

Gefrituurde aubergine gevuld "alla parmigiana" mozzarellaballetjes, peulvruchten, Parmigiano chips (vegetarisch) 29

**WIJN: Rosso di Montalcino | Sangiovese | Toscana (rood) 11**

Doradefilet in papillot, aardappelmille-feuille, rucola en balsamico azijn 35

**WIJN: Catarratto | Catarratto | Sicilia (wit) 12**

*\*Gelieve de ober te informeren ivm allergenen*