

## À la carte

of

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

Aangepaste wijnen: 34 euro

### ANTIPASTI

<i>Kalfsvlees van de bovenbil met ansjovismayonaise, lavas, appelkappertjes, augurk en lentescheuten</i>	19
<b>WIJN: Calaniuru   Frappato e Nero d'Avola   Sicilia</b>	8
<i>Burrata met ancestrale tomaat, witte aardbei, komkommerbloem, mosterdzaad en waterkers</i>	19
<b>WIJN: Terraria bianco   Trebbiano   Abruzzo</b>	7,5

### PRIMI

<i>Risotto met erwtjes, geitenkaas, boekweit, en zuring</i>	25
<b>WIJN: Leoni Arancione   Albana   Emilia-Romagna</b>	9
<i>Trofie in een sausje van baby-octopus, aubergine, nero di seppia en zeewierpoeder</i>	25
<b>WIJN: Kypra   Verdicchio I Marche</b>	9
<i>Fusilloni met Nduja, tomaat, stracciatella, basilicum</i>	25
<b>WIJN: Leoni   Sangiovese   Emilia   Romagna</b>	8

### SECONDI

<i>Gegrilde hertenfilet en groene asperges, salsa verde, mierikswortel, karnemelk</i>	34
<b>WIJN: Di Gino rosso   Montepulciano e Sangiovese   Marche</b>	9
<i>Gegrilde koningsoesterzwam met courgettebloemen gevuld met gorgonzola en walnoten, crumble van Taggiasca olijf en zaden</i>	28
<b>WIJN: L'Aura   Chardonnay e Nosiola   Trentino</b>	10

\* Gelieve de ober te informeren ivm allergenen