

OSTERIA PER BACCO

ricerca del gusto antico

à la carte

of

Degustatie Menu 63 euro: amuse-bouche, antipasto, primo, secondo, dessert
Aangepaste wijnen: 29 euro

APERITIVO

Plankje met fijne Italiaanse vleeswaren uit Verona met fruit mostarda	22	Antipasto misto: Vleeswaren, Kazen en Sott' oli	27
Sott' oli Asperges, artisjok, zongedroogde tomaat op olie	9	Olijven	6
Bordje Italiaanse kazen	15	Taralli Broodkoekjes uit Puglia	6

ANTIPASTI

Huisgemaakte carne salata (gezouten rundscarpaccio), verse vijgen, hazelnoot en balsamico	19
WIJN: Calaniuru Frappato en Nero d' Avola Sicilia	7,5
Panissa (taartje van kikkererwten uit Liguria), krokante oesterzwam, aioli en dragon	19
WIJN: Leoni Bianco Bianchetto Emilia Romagna	7,5

PRIMI

Lasagna van zeevruchten, sausje van datterini tomaat en mosseltjes	24
WIJN: Terraviva Bianco Trebbiano Abruzzo	7,5
Garganelli all'uovo, salsiccia, eekhoortjesbrood, pecorino	24
WIJN: Terraviva rosso Montepulciano Abruzzo	7,5
Spaghetti alla chitarra, pesto van wilde rucola, waterkers, basilicum, boterboon, pinoli, mousse van Parmigiano	24
WIJN: Friulano Friuli Venezia Giulia	8,5

SECONDI

Ronde courgette gevuld met Fontina fondue, kerstomaat en spinazie	26
WIJN: Soave della Brà Garganega Veneto	9
Tong alla Mugnaia (meunière) met verdelli citroen en gebakken Romeinse sla	32
WIJN: San Michele Verdicchio Marche	9,5

DOLCI

Tiramisu	9
Semifreddo "Cubbaita" van sesam, amandel, honing en sinaas	9
Panna cotta alla rosa met coulis van duindoornbes	9
WIJN: Passito Bianco Sauvignon blanc Puglia	8
WIJN: Marsala Dolce Grillo, Cataratto, Inzolia Sicilia	8
Piatto di Formaggi met uiencompote Bij menu Suppl + 5 euro	15
WIJN: Le Mole Malvasia Emilia-Romagna	10
WIJN: Marsala Secco Grillo, Cataratto, Inzolia Sicilia	8

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij de persoon die u bedient