

## LUNCH

### 3/4 gangen menu of à la carte

- antipasto, primo, dolce 46 euro
- antipasto, secondo, dolce 50 euro
- antipasto, primo, secondo, dolce 59 euro

**Aangepaste wijnen:** 3 gangen 24 euro / 4 gangen 29 euro

**Vrijdag:** lunch menu 29 euro

## DINER

**Don en Zon:** 4 gangen menu of à la carte

**Vrij en Zat:** enkel 4 gangen menu

– antipasto, primo, secondo, dolce 59 euro

**Aangepaste wijnen:** 4 gangen 29 euro

---

## Antipasti

*Plankje met fijne Italiaanse vleeswaren uit Verona met mostarda 18*

**WIJNSUGGESTIE** Leoni Rosso, Sangiovese, Emilia-Romagna 6

*Perline aubergine, huisgemaakte Tuma kaas, “u’ strattu” van Siciliaanse tomaat 18*

**WIJNSUGGESTIE** Leoni Bianco, Bianchetto, Emilia-Romagna 7

*Tiradito van zalmforel (limoen, gember, olijfolie), verse oestersaus, gemarineerde witte asperges 18*

**WIJNSUGGESTIE** Fiano Petrocavallo, Fiano, Puglia 7

---

## Primi

*Fusilloni Vignarola (tuinboon, artisjok, erwtes), huisgemaakte geitenricotta 21*

**WIJNSUGGESTIE** Di Gino, Verdicchio, Le Marche 7

*Paccheri, roodbaars, kerstomaat, wilde venkel en geraspte bottarga van tonijnhart 21*

**WIJNSUGGESTIE** Ekwo, Pecorino, Abruzzo 7

*Pici met salsiccia, pecorino di grotta en marjolein 21*

**WIJNSUGGESTIE** Nerocapitano, Frappato, Sicilia 8

---

## Secondi

*Demi-soufflé di Parmigiano, asperges, daslook, amandels en erwten gremolada 26*

**WIJNSUGGESTIE** Lamoresca Bianco, Vermentino, Sicilia 9

*Zeebaarsfilet, agretti, witte vermouth del Professore, saffraan en courgette bloemen 30*

**WIJNSUGGESTIE** Roero Arneis, Arneis, Piemonte 9,5

---

## Dolci

*Tirami-sù 8*

*Semifreddo van pistache en chocolade 8*

*Paris Brest, crème chantilly van milky oolong, rood fruit 8*

*Piatto di formaggi met uiencompote en fruit 12 (Bij menu suppl + 5 euro)*

**DESSERT WIJN** Passito Ambra, Puglia 8 / Marsala dolce o secco 6