
LUNCH

3 / 4 gangen menu of à la carte

- antipasto, primo, dolce 43 euro
- antipasto, secondo, dolce 47 euro
- antipasto, primo, secondo, dolce 55 euro

Aangepaste wijnen: 3 gangen 20 euro / 4 gangen 25 euro

Donderdag en Vrijdag: lunch menu 28 euro

DINER

Don en Zon: 4 gangen menu of à la carte

Vrij en Zat: enkel 4 gangen menu

- antipasto, primo, secondo, dolce 55 euro

Aangepaste wijnen: 4 gangen 25 euro

ANTIPASTI

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

WIJNSUGGESTIE Leoni rosso, Sangiovese, Emilia Romagna **6**

Octopus met knapperige aardpeer in bagna cauda (Piëmontese saus op basis van look en ansjovis) **18**

WIJNSUGGESTIE Schiava nera, Trentino **7**

Huisgemaakte geitenkaas met macco (puree van tuinbonen) en groene cichorei **18**

WIJNSUGGESTIE Leoni arancione, Albana, Emilia-Romagna **8**

Kalfshart op de grill, radicchio tardivo, mierikswortel **18**

WIJNSUGGESTIE Nerocapitano, Frappato, Sicilia **8**

Primi

Huisgemaakte ravioli van baccalà, geroosterde bloemkool, nocellara olijfolie **21**

WIJNSUGGESTIE Leoni bianco, Bianchetto, Emilia-Romagna **6**

Tagliatelle met guanciale, broccolo fiolaro, pecorino sardo semistagionato **21**

WIJNSUGGESTIE Di Gino, Rosso Piceno, Marche **8**

Orzotto Preboggion: gerst, brandnetel, paardenbloem, postelein, fontina kaas, walnoten **21**

WIJNSUGGESTIE L'Aura, Chardonnay en Nosiola, Trentino **8,5**

Secondi

Capocollo van varken (het stuk tussen nek en kop), mosterdblaadjes, aardappel gerookt in Siciliaanse zeeden **27**

WIJNSUGGESTIE Lamoresca rosso, Nero d'Avola, Sicilia **9**

Apollo artisjok met caciocavallo kaas, palmkool, witte miso, pijnboompitten **23**

WIJNSUGGESTIE Soave della Bra, Garganega, Veneto **9**

Dolci

Tiramisu' **8**

Semifreddo van hazelnoot, marsala en zeezout **8**

Annurca appel, karamelmousse, huisgemaakte bladerdeeg en matcha **8**

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

DESSERTWIJN Ambra Passito, Sauvignon blanc, Puglia **8**
