

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

Gazpacho van komkommer, burratina, slaatje van coeur de boeuf en watermeloen (vegetarisch) 20

WIJN: Viaria | moscato | Sicilia (wit, heel aromatisch) 9

Makreel in "caprione" (gebakken en koud gemarineerd in zoetzure bereiding van pijnboompitten, ajuin, rozijntjes, azijn) met spuma van zoete paprika 20

WIJN: Fiordaliso | grechetto | Umbria (wit, fris) 8,5

Gefrituurd pizzaatje, capocollo, stracciatella, tomaat, basilico 20

WIJN: Terraviva rosso | montepulciano | Abruzzo (rood, vol, fruitig) 8,5

PRIMI

Fusilloni al pesto Trapanese van zongedroogde tomaat, geroosterde amandel, ricotta salata (vegetarisch) 26

WIJN: Nerocapitano | frappato | Sicilia (rood, heel licht, fruitig) 10

Mezzipaccheri met zwaardvis, kerstomaat, gefrituurde aubergine 26

WIJN: Leoni Rosato | sangiovese | Emilia-Romagna (rosé, fris zuurtje) 8,5

Spaghettoni al vino rosso, krokante guanciaie en pecorino ubriaco 26

WIJN: Valpolicella | corvina, rondinella | Veneto (rood, fruitig) 9

SECONDI

Cotoletta van kikkererwten, frigitelli en mayonaise van citrusvruchten (vegetarisch) 29

WIJN: Marios 48 | trebbiano | Abruzzo (wit, vol) 11

Filet van geelstaartmakreel, sausje van groene appel en bladpeterselie, gemarineerde courgette, komkommerbloemen 35

WIJN: Bro | trebbiano | Emilia-Romagna (wit) 10

**Gelieve de ober te informeren ivm allergenen*