

à la carte

of degustatie menu naar keuze: 63 euro amuse-bouche,
antipasto, primo, secondo, dessert (Hert: suppl 4 euro)

Aangepaste wijnen 3 wijnen, 1 dessertwijn 35

ANTIPASTI

Beignet van gorgonzola, walnoot, mascarpone en duxelles
van gemengde paddenstoelen en rode biet chips
(vegetarisch) 19

WIJN: Leoni bianco | Bianchello | Sicilia 8,5

Inktvisje gevuld met broodkruim, ansjovis, zongedroogde
tomaat, en gerookte scamorza met sausje van nero di seppia 19

WIJN: Paré | Nebbiolo | Piemonte 8,5

Trippa alla Romana van rund met witte bonen, guanciale
en pecorino 19

WIJN: Leoni Rosso | Sangiovese | Emilia-Romagna 8,5

PRIMI

Risotto met taleggio, coulis van bosbessen, hazelnoot
en chips van zuurdesem
(vegetarisch) 26

WIJN: Vindagoti | Garganega | Veneto 10

Spaghettoni all'aglio e olio met sint jacobsvruchten, marjolein,
peperoncino, citroenzest en pijnboompitjes 26

WIJN: Lamoresca Bianco | Vermentino | Sicilia 11

Gnocchetti van tarwebloem alla carbonara Abruzzese
met lamsvlees, parmigiano di vacca rossa en ev pikante olie 26

WIJN: Lamoresca Rosso | Nero d'Avola e Frappato | Sicilia 11

SECONDI

Bladerdeeg met duchesse van pompoen uit Mantova met
fonduta van pecorino en gegrilde radicchio Trevigiano,
balsamico (vegetarisch) 28

WIJN: Dolcetto d'Alba "Trifula" | Dolcetto | Piemonte 9

Filet van hert in Vecchia Romagna met aardappeltjes
uit de oven met parmigiano, truffelpesto en kastanje
(supplement: 4 euro) 34

WIJN: Rosso di Montalcino | Sangiovese | Toscana 10

**Gelieve de ober te informeren ivm allergenen*

