

À la carte
of

Degustatie menu 63 euro: amuse-bouche, antipasto, primo, secondo, dolce
Aangepaste wijnen: 29 euro

A P E R I T I V O

Plankje met fijne Italiaanse vleeswaren uit Verona met mostarda	22	Antipasto Misto: Kazen, charcuterie en sott'oli	27
Sott'oli: Asperges, artisjok, zongedroogde tomaat op olie	9	Olive Potje olijven	6
Bordje Italiaanse kazen	15	Taralli Broodkoekjes uit Puglia	6

ANTIPASTI

Tempura Trio di carciofi (kardoen, topinamboer, artisjok), mieriksmayo WIJN: Terraviva bianco Trebbiano Abruzzo	19 7
Kleine papillot van makreel, wijnappelsien, puntarelle WIJN: Leoni bianco Bianchetto Emilia Romagna	19 7

PRIMI

Fusilloni, Toscaanse kool, olijf uit de oven, pecorino WIJN: Terraviva rosso Montepulciano Abruzzo	24 7
Gnocchi van kastanje, salsiccia in bianco, venkelzaad, parmigiano WIJN: Leoni rosso Sangiovese Emilia-Romagna	24 7
Paccheri, octopus, passata, Tropea ajuin, rozemarijn, rode wijn WIJN: Rosso di Montalcino Sangiovese Toscana	24 8

SECONDI

Peposo (rundsnek uit Toscana), witte bonen, mirte, wintergroenten WIJN: Lamoresca rosso Nero d'Avola e Frappato Sicilia	30 9,5
Crespella van knolselder gevuld met raapsteeltjes, peperoncino, bloemkool, look WIJN: Nerocapitano Frapato Sicilia	26 8,5

DOLCI

Tiramisù	9
Semifreddo van ricotta, chocolade en warme peer	9
Sorbet van mandarijn	9
Piatto di formaggi met uiencompote (Bij menù Suppl + 5 euro)	13
DESSERTWIJN:	
- Ambra Passito Sauvignon blanc Puglia	8
- Marsala Dolce of Secco (Een jaar op eik) Grillo, Cataratto, Inzolia Sicilia	8
SUGGESTIEWIJN BIJ KAAS:	
- Arancio (Orange) Trebbiano Abruzzo	9