

~ Carta del Giorno ~

wisselende dagkaart en seizoensspecialiteiten *changing and seasonal specialties*

Antipasti

voorgerechten *starter*

Rosbif freddo di cervo salmistrato con testun al barolo uva e vincotto	18,50
Rostbief van licht gepekeld hertenbout - barolo-testun kaas - druivensalade - vincotto dressing <i>Roast beef of lightly pickled venison - barolo-testun cheese - grape salad - vincotto dressing</i>	
Burrata pomodori e basilico ✓	12,50
Burrata (romige mozzarella) - tomaatjes - huisgemaakte basilicumpesto - pijnboompitten <i>Creamy burrata mozzarella - small tomatoes - home made basil pesto - pinenuts</i>	
Tonno in crosta di semi e noci	18,50
Rood gebakken tonijn - korst van zaden en noten - salade garnering - passende saus <i>Red fried tuna - crust of seeds nuts - salad garnish - matching sauce</i>	
Bresaola I.G.P. punta d'anca al naturale	15,00
Bresaola (Valtellinese mager lucht gerijpt rundvlees) - extra vergine <i>Bresaola (Valtellinese lightly lean air matured beef) - extra virgin</i>	

I Primi Piatti fatti in casa

tussengerechten met huisgemaakte pasta's *small in between course with homemade pasta*

Girelle ricotta e spinaci sultanina salsa formaggio ✓	14,00
Opgerolde huisgemaakte pasta - ricotta - spinazie - rozijnen - pecannoten - kaassaus <i>Rolled home made pasta - ricotta - spinach - raisins - pecannuts - parmesan - cheese sauce</i>	
Spaghetti alle vongole	15,00
Spaghetti met verse vongole <i>Spaghetti with fresh venus clams</i>	
Pappardelle al ragu di capriolo	15,00
Pappardelle gesauteerde met gestoofde reeragout <i>Pappardelle sautéed with stewed roe ragout</i>	

Secondi Piatti

hoofdgerechten *main course*

Tagliata di cervo al porto e prugne	25,50
Getrancheerde herten biefstuk met Port saus en pruimen <i>Tranched venison steak with Port sauce and plums</i>	
Capocollo di cinghiale con porcini	25,50
Gestoofde wildzwijn procureur - eigen jus - porcini paddenstoelen <i>Wild boar stewed - own gravy - porcini mushrooms</i>	
Brasato di manzo al nebbiolo	24,50
Aberdeen Angus rundersukade langzaam gegaard in eigen jus met nebbiolo rode wijn <i>Slowly stewed Aberdeen Angus beef succade in its own gravy with nebbiolo red wine</i>	
Petto d'anatra al calvados con castagne mela e pancetta	23,50
Franse canette eenden borstfilet - calvados - kastanje - appel - pancetta <i>French canette duck breast fillet - calvados - chestnut - apple - pancetta</i>	
Coda di rospo alla senape	24,50
Zeeduivelmedaillons - borettane uitjes - zachte mosterdsaus <i>Monkfish fillet - borettane onions - soft mustard sauce</i>	

Heeft u een allergie, meld het ons *Please let us know if You have an allergy!*