

## Wisselende kaart // *Changing card*

### • Antipasti Voorgerechten Starters •

<b>Tartare di salmone in zuppa fredda di sedano mela verde e limone</b> Tartaar van Schotse zalm in frisse jus van groene appel selderij citroen <i>Scottish salmon tartare in fresh green apple celery and lemon</i>	18,50
<b>Capesante gratinate tartufo e prataioli</b> Coquilles-medallions uit de oven gegratineerd met romige truffel saus en kastanjechampignons <i>Scallops medallions gratinated from the oven with creamy truffle chestnutchampignons sauce</i>	19,50
<b>Speck Tirolese e Bresaola DOP con borettane</b> Südtiroler magere spek en Bresaola DOP met borettane uitjes in balsamico <i>South Tyrolean speck - Bresaola DOP - olives - Borettane onions in balsamic</i>	19,50

### • Primi piatti Tussengerechten In between course •

<b>Gnocchi in salsa di gorgonzola e noci</b> Gnocchi in saus van zachte gorgonzola en pecannoten <i>Gnocchi with gorgonzola and pecans sauce</i>	V 17,50
<b>Pasticcio al ragù di capriolo</b> Lasagne met ree (NL) ragout / <i>Lasagne with roe ragout</i>	17,50
<b>Cappellacci di zucca con crema parmigiana e granella di amaretti</b> Pasta gevuld met pompoen in parmigiano crème en amaretto granola <i>Cappellacci filled with pumpkin with parmesan cream and amaretto granola</i>	V 17,50
<b>Cannelloni al forno riepini con carne in salsa aurora</b> Cannelloni gevuld met rund, kalf en mortadella in romige saus met cherry tomaatjes <i>Cannelloni filled with beef, veal and mortadella in creamy sauce with cherry tomatoes</i>	17,50

### • Secondi piatti Hoofdgerechten Main course •

<b>Tonno in crosta di noci e semi con insalata Siciliana</b> Rood gebakken tonijn in korst noten zaden pistache haver met frisse Siciliaanse salade <i>Rare baked tuna in a crust of oats nuts, seeds and pistachio with Sicilian salad</i>	29,50
<b>Filetto di branzino alla Mediterranea</b> Zeebaarsfilet op Mediterrane wijze / <i>Sea bass fillets on Mediterranean way</i>	27,50
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Lapjes van kalfslende in boter gebakken met Parmaham en salie in eigen jus witte wijnsaus <i>Veal loin slices fried in butter with Parma ham and sage in its own white wine sauce</i>	27,50
<b>Tagliata di cervo al primitivo e mirtillo</b> Rood gebakken herten biefstuk (EU) met cranberry primitivo wijn saus <i>Venison steak rare baked with red wine sauce and cranberry</i>	27,50
<b>Capocollo di cinghiale in salmì</b> Langzaam gegaard gestoofde wildzwijn procureur (NL) <i>Slowly stewed wild boar</i>	27,50
<b>Costata di manzo ai ferri con burro mediterraneo</b> Grain feed angus rib-eye met mediterrane kruidenboter <i>Grain feed angus rib-eye with mediterranean herb butter</i>	270gr 34,50

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