

~ **CARTA DEL GIORNO** ~  
wisselende kaart *changing specialties*

•————— **Antipasti** —————•

*voorgerechten starter*

<b>Fonduta di formaggio al tartufo uova al tegamino e crostoni</b> Fontina kaas fondue - truffel - gebakken bio eieren - crouton <i>Fontina cheese fondue - truffle - organic eggs - crouton</i>	16,50
<b>Affettati di selvaggina</b> Friulaanse wild vleeswaren van het seizoen - paté - jeneverboter - jam <i>Seasonal Friulan game meats - pâté - juniper butter - jam</i>	18,50
<b>Capesante con crema di cavolfiore</b> Gebakken coquilles omwikkeld met pancetta - bloemkool crème - krokant van bleekselderij <i>Scallops wrapped with pancetta - cauliflower crème - crispy celery</i>	17,50
<b>Salmone Scozzese salmistrato salsa di rafano</b> Hand gesneden licht gepekeld en gerookte Schotse zalm - mierikswortel - venkel - babyleaf <i>Hand sliced lightly pickled &amp; smoked Scottish salmon horseradish fennel baby leaf</i>	17,50

•————— **I Primi Piatti** —————•

*Tussengerechten small in between course*

<b>Pappardelle al ragu di capriolo</b> Pappardelle met ree ragout <i>Pappardelle with roe ragout</i>	16,00
<b>Panzerotti ai funghi porcini V</b> Pasta gevuld met eekhoorntjesbrood - parmigiano - porcini saus <i>Pasta filled with porcini mushroom - parmesan - porcini sauce</i>	14,50
<b>Pasta al nero di seppia rucola gamberi</b> Zwarte pasta met garnalen - rucola - knoflook - pepers <i>Black tagliolini with - shrimps - arugula - garlic - hot pepper</i>	15,00
<b>Risotto alla zucca robiola verdure antiche V</b> Pompoen risotto robiola kaas vergeten groenten brunoise <i>Pumpkin risotto robiola cheese melted forgotten vegetables</i>	15,00

•————— **Secondi Piatti** —————•

*hoofdgerechten main course*

<b>Brasato al Nebbiolo</b> Angus rundersukade gestoofd met nebbiolo wijn - groenten - aromatische kruiden <i>Slowly cooked angus beef succade in nebbiolo wine - vegetables - aromatic herbs</i>	24,50
<b>Coscia di anatra confit risotto al tartufo verdure glassate</b> Gekonfijte eendenbout truffel-risotto - geglaceerde groenten <i>Duck leg confit - truffle risotto - candied vegetables</i>	23,00
<b>Rombo all'aneto vino bianco e limone verde</b> Tarbotfilet met saus van visfumet witte wijn lime <i>Fillet of brill on the skin with sauce of fish fumet lime and white wine</i>	25,00
<b>Medaglioni di vitello foie gras salsa al tartufo bianco</b> Kalfslende-medailles - foie gras terrine - witte truffelsaus <i>Veal loin medallions - foie gras terrine - white truffle sauce</i>	29,50
<b>Cervo al vino rosso e cranberry</b> Gebakken herten biefstuk - getrokken rode wijnsaus - cranberry <i>Deer steak - withdrawn red wine sauce - cranberries</i>	26,00
<b>Capocollo di cinghiale con porcini</b> Wildzwijn procureur - eigen jus - porcini paddenstoelen <i>Wild boar neck - own gravy - porcini sauce</i>	26,50

•————— **Formaggi** —————•

Italiaanse kazen assortiment <i>Tasting of different kind of cheese</i>	15,00
---	-------