Voorgerecht

Vitello Tonnato

Dun gesneden kalfsvlees met huisgemaakte tonijnmayonaise, rucola en kappertjes.

Of

Carpaccio

Dun gesneden ossenhaas met truffelmayonaise, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en luxe sla.

Of

Trio di Pesce

Gerookte zalmtartaar, gemarineerd met citroen, olijfolie en ui; krab met bieslook en crème fraîche, komkommer en gamba's aglio e olio.

Tussengerecht

Scroppino

Citroensorbetijs met prosecco en vodka.

Hoofdgerecht

Filetto con salsa al tartufo oppure alla Stroganoff

In roomboter gebakken ossenhaas met truffelsaus of Stroganoffsaus.

€ 73,50 p.p.

Of

Sogliola fritta con salsa di gamberi e pomodorini

Gebakken zeetongfilet met een saus van garnalen, cherrytomaten, ui en knoflook, afgeblust met prosecco.

€ 75,50 p.p.

Dessert

Dessert dello chef

Een verrassingsdessert van de chef.

Kindermenu

Tot en met 12 jaar

Kipfilet met frietjes en salade.

Verrassingsijsje
€ 27,50 p.p.



Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten en gebakken aardappelen.