

## ANTIPASTI - VOORGERECHTEN

**RIBOLLITA. brutto, ma buono** ✓ 10  
traditionele bonensoep met cavolo nero verrijkt met balsamico-azijn en brood

**SALMONE MARINATO** 16  
in bietensap gemarineerde zalm, aardappelrösti, crème van tonijn, yoghurtdilledressing

**BIGNÉ ANNODATO VENETO** ✓ 14  
gefrituurde deegknoopjes met kaasfonduta, geroosterde tomaatjes en oregano

**BATTUTA DI MANZO** 18  
tartaar van rundermuis, met luchtige hollandaise, poeder van wintertruffel en parmezaanse kaas

## PRIMI PIATTI - TUSSENGERECHTEN

**AGNOLI AL TARTUFO** ✓ 19/23  
pastakussentjes met vulling van truffel en verse kaas romige saus van paddestoelen en rosé

**CAPPELLACCI NERI AL SALMONE** 20/24  
pastakussentjes gevuld met zalm saus van saffraan, schaaldieren en steranijs

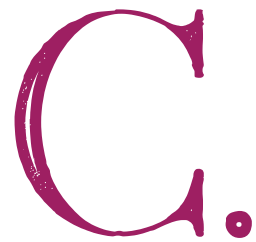
## SECONDI PIATTI

**UOVO IN CAMICIA** ✓ 24  
paddenstoelenorzotto met een gepocheerd eitje, luchtige hollandaise en gefrituurde prei

**PESCE MISTO GRATINATO** 29  
coquille, scampi en vis, coppa di parma, brunoise van wintergroentes, parmezaan en broodkruim, gegratineerd in de oven

**TAGLIATA** 34  
gesneden biefstuk van runderhaas, orzotto met paddestoelen, kalfsjus geparfumeerd met truffel

**PANCIA DI MAIALE** 29  
langzaam gegaard en krokant gebakken buikspek met een notenjasje, gerookte biet, crème van doperwt en muntyoghurd dressing



## Menu del Giorno

naast de à la carte gerechten serveren wij het menu 'del giorno'

deze stellen wij dagelijks samen en lichten wij dan ook graag toe aan tafel

4 gangen 55

## FORMAGGI KAAS

3 soorten 10  
5 soorten 15

## DESSERT

tiramisu 9

nougat 8

affogato 6,5  
bol fior di latte-ijs met espresso

bavarese 9  
perenbavarois, gekarameliseerde noten en karamel

cantucci 9  
amandelkoekjes om te dippen met vin santo