

Entrate – Voorgerechten

Sei ostriche Zélanda 0000 Zes Zeeuwse platte oesters 0000	28.-
Carpaccio " Cipriani "	18.-
Formaggio di câpra con prosciutto di Parma e pomodori canditi Krokant geitenkaasje met Parmaham en gekonfijte tomaten	19.-
Tritata di salmone fresco e affumicato con gamberetti e salsa al'anetho Tartaar van verse en gerookte zalm met grijze garnalen en dillesaus	26.-
Portobello con scampi e aglio fresco Portobello champignon met scampi's en verse knoflook	25.-
Granchio di mare del Nord con porro gratinato Gegratineerde Noordzee krab met prei	28.-
<hr/>	
Capésante con zucchini trombetta e nocciola Gebakken St.-Jacobsvruchten met butternut-pompoen en hazelnoot	28.-
Risotto con aragostine e crema di piselini Risotto met langoustines en erwtencoulis	32.-
<hr/>	
Ravioli al pecorino fresco con burro e salvia Huisgemaakte ravioli's met verse pecorino, salie en botersaus	16.-
Maccheroni gratinati stilo nuova Gegratineerde maccheroni nieuwe stijl	21.-
Spaghetti alle vongole veraci e peperoncini Spaghetti met venusmosseltjes en chilipepers	22.-
Brodo con cubetti di verdure Consommé met fijne brunoise van groenten	12.-