

Entrate – Voorgerechten

Sei ostriche “Speciali Gillardeau” M° 4 Zes oesters “Speciale Gillardeau” M° 4	29.-
Carpaccio " Cipriani "	18.-
Bresaola della Valtellina con rucola e parmigiano Natuurlijk gedroogd rundsvlees met roketsla en parmezaan	21.-
Carpaccio di pomodori con gamberetti e avocado Carpaccio van tomaten met grijze garnalen en avocado	28.-
Tritata di tonno con crema di burrata e wasabi Tartaar van tonijn met een room van burrata en wasabi	26.-
Duo d'aragoste e capesante con insalata verde Duo van langoustines en St.-Jacobsvruchten met groene salade	32.-
Millefoglie di capesante, tonno e fegato d'oca con pesto e balsamico Millefeuille van St.-Jacobsvruchten, tonijn en ganzenlever met pesto en balsamico	30.-
Risotto con porcini e parmigiano croccante Risotto met eekhoorntjesbrood en krokante parmezaan	22.-
Tagliolini con fegato fuso e saltato Tagliolini met gebakken en gesmolten ganzenlever	26.-
Pappardelle con funghi di bosco e olio di tartufo Pappardelle met boschampignons en truffelolie	23.-
Melanzane grigliate con mozzarella, pomodori e basilico Gegrilde aubergines met mozzarella, tomaten en basilicum	18.-
Cappuccino di gamberetti Cappuccino van grijze garnalen	17.-