

FEESTDAGEN MENU

AMUSE

Amuse van het huis

ANTIPASTI

Carpaccio con mousse di fegato d' anatra

Runder carpaccio met eendenlevermousse, truffelsalsa, pijnboompitten, rucola en cherrytomaat
of

Carpaccio di tonno

Tonijn carpaccio – kaffir limoencrème

PRIMI

Ravioli tartufo

Ravioli gevuld met ricotta, truffel en paddenstoelen met truffelsaus en Parmezaan

SECONDI

Bistecca di cervo

Hertenbiefstukjes met rode portsaus, gemarineerde rode kool, crème van rode biet en donkere chocolade
of

Pesce del giorno con salsa di prosecco e zafferano

Vis van de dag met een prosecco – botersaus met saffraan

DOLCI

Torta al cioccolato

Chocolade taartje van ganache en meringue,

€ 57,50