

# À LA CARTE

## VERRASSINGSMENU

|          | All in |     |
|----------|--------|-----|
| 4 gangen | 55     | 85  |
| 5 gangen | 65     | 105 |
| 6 gangen | 70     | 120 |

\* All in ; incl wijnnarrangement - tafelwater - koffie/thee - friandises

### Anti pasti

**Saltimbocca** 18  
Kalfstartaar - prosciutto - witte wijn dressing - salie

**Coquille** 18  
Carpaccio van coquille - pancetta krokant - crème van cavolo nero - gel van groene appel

**Pomodoro** 17  
Ingelegde tomaat - crème van basilicum - stracciatella - sorbet van tomaat - radijs

**Merluzzo d'iverno** 20  
Gekonfijte winterkabeljauw - crème van bloemkool en Parmezaanse kaas - olio nocciola - pijnboompitten - gemarineerde bloemkool

### Primi

**Carbonara** 18  
Ravioli gevulde met - eidooier - mascarpone crème met ui - schuim van Peccorino - krokant van guanciale

**Risotto** 19  
Risotto - kreeftensaus - kreeft - venkel - citroen

**Gnocchi** 15  
Krokant gebakken gnocchi - Parmezaanse kaas velouté - gerookte paddenstoelen - peterselie

\* Supplement kaviaar + 10

**Tagliatelle** 17  
Gekonfijte eendenbout - saus van eend - sinaasappel - witlof



## Secondi

### **Pulpo** 29

Gegrilde pulpo - Nduja lak - aardappel ui salade -  
aardappelschuim - krokant van ui

### **Tournedos** 39

Gebakken ossenhaas - crème van pastinaak en Taleggio -  
geroosterde rode druiven - gestoofde chiogga biet - rode wijn jus

### **Porchetta** 28

Krokant van zwoerd - gepofte la ratte aardappel - venkel salie saus

### **Involtini di verza** 25

Witte kool - gevuld met pistache - gestoofd in witte wijn saus

## Dolce

### **Polenta cake** 12

A la baba au rhum - ricotta crème- sinaasappel olijfolie sorbet -  
balsamico

### **Tortino al cioccolato** 13

Lava cake - pistache - cacao gel - espresso ijs

### **Pera** 14

Peer gestoofd in witte wijn - gevuld met 5 spice cremeux -  
tonkabonen ijs

### **Kaasselectie van Het Kaasatelier** 15

