

À LA CARTE

Surprise menu

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

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

Anti pasti

Langoustine 20

Tartaar & gegrilde langoustine - honingtomaat - gezouten citroen - honing

Branzino 22

Dun gesneden zeebaars - jonge olijfolie - passievrucht - venkel

Saltimbocca 19

Kalfstartaar ingerold in prosciutto - witte wijn dressing - salie olie

Porro 18

Gebrande prei - ricotta schuim - pangrattato

Primi

Risotto 24

Risotto - rode mul - doperwt

Carbonara 22

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

Spaghetti 28

Carabiniere tartaar & saus - limoen

Pappardelle 25

Burrata ravioli - tomaat - beurre blanc - basilicumolie



Secondi

Ippoglosso 38

Heilbotfilet - artisjok crème - gebakken artisjok - courgette - beurre blanc - peterselie olie

Filetto di agnello 39

Lamsfilet - tuinbonen - lamsoren - gekarameliseerde wortel crème - mini radijs - jus met bonenkruid

Tagliata 35

Entrecote - rucola - Parmezaanse kaas - balsamico - geroosterde aardappel - rode wijn/basilicum jus

Asparagi 29

Asperges - 65°C eidooier - schuim van Parmezaanse kaas - daslook olie

Dolce

Fragola 13

Vanille yoghurt panna cotta - aardbei compote, sorbet & tuille - vlierbloesem schaaftijs

Aperol Spritz 15

Sinaasappel cremeux - Aperol gel - schuim van prosecco - bittere sinaasappel sorbet

Ciocolato bianco 15

Witte chocolade mousse - rabarber compote - basilicum roomijs - rabarber/basilicum merengue

Kaasselectie van Het Kaasatelier 17



À LA CARTE

Surprise menu

	All in	
4 course	55	85
5 course	65	105
6 course	70	120

* All in ; incl wine pairing - table water - coffee/tea - petit fours

Anti pasti

Langoustine Tartare & grilled langoustine - honey tomato - salted lemon - honey	20
Branzino Thinly sliced sea bass - young olive oil - passion fruit - fennel	22
Saltimbocca Veal tartare rolled in prosciutto - white wine dressing - sage oil	19
Porro Charred leek - ricotta foam - breadcrumbs	18

Primi

Risotto Risotto - red mullet - garden peas	24
Carbonara Ravioli filled with - egg yolk - mascarpone cream with onion - Pecorino foam - guanciale crisp	22
Spaghetti Carabineros tartare & sauce - lemon	28
Pappardelle Burrata ravioli - tomato - beurre blanc - basil oil	25



Secondi

- Ippoglosso** 38
Halibut fillet - artichoke cream - fried artichoke- courgette -
beurre blanc - parsley oil
- Filetto di agnello** 39
Lamb filet - broad beans - lams lettuce - caramelized carrot cream -
mini radish - savory jus
- Tagliata** 35
Entrecote - rocket - Parmesan cheese - balsamic - roasted potato -
red wine/basil jus
- Asparagi** 29
Asparagus - 65°C egg yolk - Parmesan cheese foam -
wild garlic oil

Dolce

- Fragola** 13
Vanilla yoghurt panna cotta - strawberry compote, sorbet & tuille -
elderflower shaved ice
- Aperol Spritz** 15
Orange cremeux - Aperol gel - prosecco foam -
bitter orange sorbet
- Cioccolato bianco** 15
White chocolate mousse - rhubarb compote - basil ice cream -
rhubarb/basil merengue
- Cheese selection “ Het Kaasatelier “** 17

