

BORRELKAART

Arancini ambachtelijke risotto balletjes met mozzarella en truffelmayonaise	7,25
Panzerotti gevuld met tomaten en mozzarella uit de frituur	7,25
Gefrituurde garnalen met limoenmayonaise	7,00
Nacho's op Italiaanse wijze	pp. 7,25
Langzaam gegaarde Iberico rib fingers in een pittige tomatensaus	8,25
Vlees en kaasplankje selectie van verschillende soorten gesneden vlees en kaas	pp. 8,50
Broodplank verschillende soorten broodgerechten met tapenade	pp. 8,50
Borrelplank een goed gevulde plank met diversiteit uit de borrelkaart, vanaf 2 personen	pp. 13,50

P

DINERKAART

VOORGERECHTEN

Carpaccio van tonijn op jilodeeg met geroosterd sesamzaad en limoenmayonaise <i>Wijnadvies: 47 Anno Domini Pinot Grigio - 4,50</i>	8,75
Krokant brioche brood met tartaar van wagyu A5 mierikswortelmayonaise en geschaafde radijs <i>Wijnadvies: Intrigo Negroamaro - 4,50</i>	13,75
Proeverij van twee bereidingen vegetarisch <i>Wijnadvies: 47 Anno Domini Chardonnay - 4,75</i>	9,25
Carpaccio tartaar met truffelcreme, burrata, truffelschaaf en rucola <i>Wijnadvies: Pinot Nero, Sottovoce - 5,50</i>	10,75
Bruschette krokant brood met gesneden tomaten en ui, basilicum en balsamico stroop <i>Wijnadvies: Tombacco Primitivo rosato - 5,50</i>	7,50

HOOFDGERECHTEN

In rode wijn gegaarde kaljswangen met pistachenoten, aardappelpuree en krokante Parmezaan <i>Wijnadvies: 47 Anno Domini Cabernet Sauvignon of 47 Anno Domini Refosco - 4,25</i>	15,25
Gnocchi uit de oven met tomatensaus en basilicum, afgemaakt met buffelmozzarella <i>Wijnadvies: Piantaferro Primitivo - 4,25</i>	13,50
Krokante polenta uit de oven met tomatensaus, basilicum, buratta en Parmaham <i>Wijnadvies: Merlot Sottovoce of Sauvignon Blanc Sottovoce - 5,25</i>	14,25
Coquilles met groene asperges en krokante guanciaie <i>Wijnadvies: Diamante prosecco extra brut of Intrigo Grillo - 4,25</i>	15,25
Tagliolini al tartufo pastagerecht met boter, salie, truffelcrème, Pecorino en geschaafde zomertruffel <i>Wijnadvies: Tombacco Pecorino - 6,00</i>	15,75

DESSERT

Tiramisu met amaretti koekjes	7,75
Grand dessert	p.p. 10,25