MENU
di Natale

CARNE / VLEES

PETTO D'ANATRA

Teder gegaarde eendenborst, met het fruitige accent van aalbessen, de warme kruidigheid van jeneverbes en de verfijnde bitterheid van puntarelle

VELLUTATA INVERNALE

Fluweelzachte aardappel, verrijkt met de aardse elegantie van zwarte truffel en verfijnd met luchtige mimosa van ei

SCRIGNI CACIO E PEPE

Gevulde pasta met gekarameliseerde peer, zoetzachte rode ui, een vleugje zwarte peper en de karaktervolle diepgang van pecorino

FILETTO DI CERVO AL MIRTO

Hertenhaas, vergezeld door romige knolselderijpuree,
een karaktervolle mirto-saus en verfijnde tonen van verse tijm

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Luchtige chocolademousse, verrijkt met frisse sinaasappel en afgewerkt met de subtiele nootachtige crunch van pistache

MENU
di Natale

PESCE / VIS

CARPACCIO DI BRANZINO

Flinterdunne zeebaars, omlijst door de frisheid van limoen, het knisperende groen van Granny Smith en de zachte citruszoetheid van mandarijn

VELLUTATA INVERNALE

Fluweelzachte aardappel, verrijkt met de aardse elegantie van zwarte truffel en verfijnd met luchtige mimosa van ei

SCRIGNI CACIO E PEPE

Gevulde pasta met gekarameliseerde peer, zoetzachte rode ui, een vleugje zwarte peper en de karaktervolle diepgang van pecorino

BACCALA

Malse kabeljauw, begeleid door fluweelzachte prei-citroencrème, een rijke bisque en verfijnde parels van forelkaviaar

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Luchtige chocolademousse, verrijkt met frisse sinaasappel en afgewerkt met de subtiele nootachtige crunch van pistache

MENU
di Natale

VEGA

CAROTE E PORRO

Zacht gegaarde wortel en prei, gecombineerd met romige tijmkaas en een verfijnde prei-limoensaus

VELLUTATA INVERNALE

Fluweelzachte aardappel, verrijkt met de aardse elegantie van zwarte truffel en verfijnd met luchtige mimosa van ei

SCRIGNI CACIO E PEPE

Gevulde pasta met gekarameliseerde peer, zoetzachte rode ui, een vleugje zwarte peper en de karaktervolle diepgang van pecorino

MELANZANA AL FORNO

Zachte aubergine, omhuld door romige amandelmelk en rijke tomaat, met smeuïge mozzarella en de geurige frisheid van basilicum

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Luchtige chocolademousse, verrijkt met frisse sinaasappel en afgewerkt met de subtiele nootachtige crunch van pistache

INFO RONDOM DE Feestdagen

1E KERSTDAG

Op 1e Kerstdag serveren wij uitsluitend ons feestelijke kerstmenu.

U bent van harte welkom vanaf 18.00 uur
om samen met ons te genieten van een culinaire avond.

- Niet alle ingrediënten van de gerechten zijn benoemd.

Heeft u een allergie of dieetwens?
Geef dit dan tijdig aan ons door.

- Uw menukeuze (vlees, vis of vegetarisch) ontvangen wij graag uiterlijk op 8 december.
- Prijs van het kerstmenu: € 99,50 per persoon (exclusief drank)

🍷 Wijnarrangement

Voor de liefhebbers hebben wij een bijpassend wijnarrangement samengesteld, met zorg gekozen om elk gerecht te complementeren.

2E KERSTDAG

Op 2e Kerstdag zijn wij vanaf 18.00 uur geopend en kunt u a la carte dineren,

OPENINGSTIJDEN RONDOM DE FEESTDAGEN

24 december: gesloten.
van 27 december t/m 11 januari zijn wij gesloten.

BUONE FESTE !