



MENU

di Natale CARNE / VLEES

ANTIPASTO

Tartar di Fassona, crumble di cavolfiore e vellutata di patate affumicate

Tartaar van Fassona | Bloemkoolcrumble | Gerookte aardappelvelouté

Rauwe finesse van Piemonte rund ontmoet de fluweelzachte warmte van gerookte aardappel, afgewerkt met knapperige toetsen van geroosterde bloemkool

ZUPPA

Zuppa alla contadina | Truffel | Seizoensgroenten

Authentieke smaken van het land, opgewaardeerd met de diepe geur van verse truffel

PASTA

Tortelli di zucca con salsa al parmigiano e amaretto sbriciolato

Pompoentortelli | Parmezaanse crème | Amarettokruim

Een verfijnde harmonie van zoet, hartig en krokant – traditie met een verrassend accent

SECONDO

Guancia di vitello al miele, il suo fondo e castagne

Langzaam gegaarde kalfswang | Honingglazuur | Kastanjes & jus

Langzaam gegaarde kalfswang gelakt met honing, geserveerd met zijn geconcentreerde braadjus en geroosterde kastanjes

DOLCE

Torroncino Natalizio con salsa alla nocciola

Kerstnougatparfait | Hazelnootsaus

Een winterse verleiding van zachte nougat en warme notentonen





MENU

di Natale

PESCE / VIS

ANTIPASTO

Cheesecake di tonno al profumo di lime e gel di datterino agli agrumi

Tonijncheesecake | Citroen | Datterinotomaat & citrusgel

Een verrassend hartig voorgerecht waarin zachte tonijn, frisse citrus tonen en zoete tomaat samenkomen in balans

ZUPPA

Zuppa alla contadina | Truffel | Seizoensgroenten

Authentieke smaken van het land, opgewaardeerd met de diepe geur van verse truffel

PASTA

Tortelli di zucca con salsa al parmigiano e amaretto sbriciolato

Pompoentortelli | Parmezaanse crème | Amarettokruim

Een verfijnde harmonie van zoet, hartig en krokant – traditie met een verrassend accent

SECONDO

Trancio di filetto di branzino selvaggio in crosta di pisacchio e erbe con funghi di bosco e soffice di patate aromatizzate ai crostacei

Wilde zeebaars | Pistachekruidenkorst | Bospaddenstoelen | Schaaldierenaardappelcrème

Verfijnde smaken uit de zee en het bos in een elegante combinatie

DOLCE

Torroncino Natalizio con salsa alla nocciola

Kerstnougatparfait | Hazelnootsaus

Een winterse verleiding van zachte nougat en warme notentonen





MENU

di Natale VEGA

ANTIPASTO

Cheesecake alla Caprese

Caprese-cheesecake | Tomaat | Mozzarella | Basilicum

*Een verfijnde interpretatie van de klassieke Caprese:
romige hartige cheesecake met tomaat, mozzarella en basilicum*

ZUPPA

Zuppa alla contadina | Truffel | Seizoensgroenten

Authentieke smaken van het land, opgewaardeerd met de diepe geur van verse truffel

PASTA

Tortelli di zucca con salsa al parmigiano e amaretto sbriciolato

Pompoentortelli | Parmezaanse crème | Amarettokruim

Een verfijnde harmonie van zoet, hartig en krokant – traditie met een verrassend accent

SECONDO

Steak di cavolfiore al pepe verde

Geroosterde bloemkoolsteak | Groene pepersaus

Een plantaardig hoofdgerecht met karakter, pittig, aards en verrassend verfijnd

DOLCE

Torroncino Natalizio con salsa alla nocciola

Kerstnougatparfait | Hazelnootsaus

Een winterse verleiding van zachte nougat en warme notentonen





INFO rondom de *Kerstdagen*

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.

Belangrijke informatie

- ◆ Niet alle ingrediënten van de gerechten zijn benoemd.
Heeft u een allergie of dieetwens?

Geef dit dan tijdig door bij het reserveren en bij het doorgeven van uw menukeuze

- ◆ Uw menukeuze (vlees, vis of vegetarisch) ontvangen wij graag uiterlijk op 15 december.
- ◆ Prijs van het kerstmenu: € 94,95 per persoon (exclusief drank).

Wijnarrangement

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

Feestdagen & openingstijden

- 24 december: Gesloten
- 25 december: Geopend, Kerstdiner vanaf 18.00 uur
- 26 december: Geopend, à la carte diner vanaf 18.00 uur
- 27 december t/m 12 januari: Gesloten

BUONE FESTE!

