



Menu natalizio – kerst menu

Menu di pesce

- Glas Prosecco

Antipasti- voorgerecht

- Zuppa di aragusta

Kreeftensoep met Italiaanse cognac

- Gamberi aglio e olio

Garnalen gebakken in knoflookolie en witte wijn

Piatto Principale- Hoofdgerecht

- Salmone in dille

gebakken zalm uit de pan met dille saus

- Spigola al forno

Zeebaars uit de oven met verse seizoensgroenten en romige tomatensaus

Dolci- dessert

- Meringa al limone

Citroen parfait van limoncello, afgewerkt met meringue

- Panna cotta ai frutti di bosco

Huisgemaakte Italiaanse dessertklassieker van pudding en bosvruchten

39,50

Menu di carne

- Glas Prosecco

Antipasti- voorgerecht

- Carpaccio parmigiana

Dun gesneden ossenhaas met Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten

- Vitello tonnato

Geroosterd kalfslende met tonijnsaus en kappertjes

Piatto Principale- Hoofdgerecht

- Filetto al aceto balsamico

Tournedos van de grill geserveerd in balsamico azijn

- Salimbocca alla romana

Kalfsoesters met parmaham, witte wijn en salie

Dolci- dessert

- Tiramisu

Heerlijk verse en huisgemaakte Italiaanse dessert specialiteit

- Panna cotta ai frutti di bosco

Huisgemaakte Italiaanse dessertklassieker van pudding en bosvruchten

39,50

