

## ANTIPASTI

### Crostini spinaci e funghi

*Crostini met spinazie, bospaddenstoelen, afgewerkt met ricotta salata*

€ 13,50

### Sashimi di salmone, avocado, patate e wasabi

*Sashimi van zalm, aardappel, avocado, wasabi-dressing*

€ 15,50

### Vitello Tonnato

*Fijngesneden kalfsvlees met dressing van tonijnmayonaise en kappertjes*

€ 15,50

### Capesante con patata viola

*Gebakken st.-Jacobsvruchten met truffelaardappel*

€ 15,50

### Patate dolci arrostate con mozzarella di bufala

*Geroosterde zoete aardappel met mozzarella en mousse van tomaat*

€ 14,50

## PRIMI PIATTI

### Risotto alla zucca e funghi

*Risotto met pompoen en bospaddenstoelen*

€ 17,50

### Macarones di punzu, vongole e bottarga

*Gnocchi uit Sardinië met venusschelpen en harderkuit*

€ 20,50

### Mafalde al ragu di cinghiale

*Brede lintpasta met ragout van everzwijn*

€ 18,50

### Fideua classico (min. 2 pers)

*Pasta-variant van Paella met zeevruchten (min. 2 pers)*

€ 19,50

### Fagotti al formaggio e pere

*Pastapakketje, gevuld met peer en gorgonzola in een kaassaus, met krokante pancetta*

€ 18,50

## SECONDI PIATTI

### Tournedos di cervo al barolo

*Tournedos van hert, risotto van barolo en rode biet*

€ 24,50

### Quaglia e polenta

*Gevulde kwartel met polenta*

€ 21,00

### Filetto di manzo, cavolo fiore, patata rossa e pomodorino ciliegino

*Filet pure met bloemkool gebakken rode aardappel en gepofte kerstomaatjes*

€ 29,50

### Berice Rosso "Ajoarriero"

*Spaanse bereiding van roodbaars met rode paprika, ui en aardappel*

€ 19,50

### Sogliole in salsa di capperi e bergamotto

*Gebakken slibtong met kappertjes en bergamot*

€ 21,50

# DOLCI

## Zabaglione al marsala

*Sabayon met Marsala*

€ 8,00

## Sorbetto misto

*Gemengde sorbet (3 smaken)*

€ 6,00

## Tortino al cioccolato

*Klein chocoladegebakje*

€ 4,50

## Tortino al limone

*Heerlijk licht en luchtig citroengebakjes*

€ 4,50

## Tiramisú

*Huisgemaakte tiramisu*

€ 7,00