


Kerstmenu 2022 25 en 26 december



Carne

Uova croccante con crema di piselli
Gefrituurde eieren met creme van doperwtten

Ravioli fatti in casa con brasato di manzo e vino
Huisgemaakte ravioli gevuld met runderstoofpot en rode wijn

Sgroppino
Spoom

Cinghiale e polenta
Stoofpotje van wild zwijn geserveerd met polenta

Pandoro con crema di mascarpone
Pandoro met mascarpone creme

Pesce

Capesante con shiitake e salsa al limone
Coquilles met gebakken shiitake en citroensaus

Ravioli fatti in casa con aragosta su crema di bisque
Huisgemaakte ravioli gevuld met kreeft op een bisque creme

Sgroppino
Spoom

Rana pescatrice con cime di rapa olive e pomodori
Zeeduivel met raapstelen, olijven en cherrytomaten

Pandoro con crema di mascarpone
Pandoro met mascarpone creme

Vegetariano

Crema di fave e pecorino
Creme van tuinbonen met pecorino

Crespelle fatti in casa con radicchio e besciamella e gorgonzola
Huisgemaakte crepe gevuld met rode sla, beschamel en gorgonzola

Sgroppino
Spoom

Strudel di verdura e parmigiano salsa
Strudel van groenten en saus van parmigiano

Pandoro con crema di mascarpone
Pandoro met mascarpone creme

Alle menu's zijn €65 per persoon, exclusief de drank.

Voraf te reserveren.

