***Rustichello****: bordje vleeswaren, kazen en opgelegde groentjes*  1*9*

**M E N U M A R E**  *z e e* ***56***

**A N T I P A S T O**

Insalata di polpo e seppia - caponata - nero di seppia 19

Octopus- en inktvissalade - caponata (siciliaanse ratatouille) - inktvisvis

 *Viaria 2018 – Moscato di Noto – Pachino, Sicilia* ***+ 7***

**P R I M O**

Spaghetti freschi - cozze Bouchot - pesto di rucola 22

Verse spaghetti - Bouchot mosselen- pesto van rucola

 *Terraviva 2018 – Pecorino – Abruzzo* ***+ 6,5***

**S E C O N D O**

Pesce del mercato - verdure di stagione 27

Vis van de markt - seizoensgroenten

 *Lamoresca Bianco 2018 – Vermentino Corso – San Michele, Sicilia* ***+ 8.5***

**D O L C E** amodo dello chef - volgens inspiratie van de chef 9

**M E N U T E R R A** *l a n d* ***56***

**A N T I P A S T O**

Vitello tonnato: tartara di palamita - capperi - acciughe 19

Vitel tonné: kalf - tartare van bonito - kappertjes - ansjovis

*Calaniuru 2018 - Frappato, Nero d’Avola - Pachino, Sicilia* ***+ 6***

**P R I M O**

Cicatelli di grano arso - ragù di agnello - finocchietto- friggitelli - pecorino 22

“Cicatelli” van geroosterde bloem - lamsragu - wilde venkel - friggitelli - pecorino

*CO2 2017 - Montepulciano d’Abruzzo - Tortoreto, Abruzzo* ***+ 6.5***

**S E C O N D O**

Filetto e capocollo iberico Duroc d’olives - chutney di albicocche - patate novelle 28

Iberico haasje - spiering Duroc d’olives - chutney van abrikozen - krielaardappelen

*Lamoresca Rosso 2018 - Nero d’Avola, Frappato - San Michele, Sicilia* ***+ 8***

**D O L C E** a modo dello chef - volgens inspiratie van de chef 9

**M E N U O R T O**  *t u i n* ***56***

**A N T I P A S T O**

Millefoglie di zucchine - scamorza - cipolla di Tropea - pomodorini 19

Mille Feuille van courgette - scamorza - Tropea (rode) ui - kerstomaat

*Calaniuru 2018 - Frappato, Nero d’Avola - Pachino, Sicilia* ***+ 6***

**P R I M O**

Linguine ai pomodori - burrata - basilico - mandorle 22

Linguine - diverse soorten tomaat - burrata - basilicum - amandelen

*Nerocapitano 2018 - Frappato - San Michele, Sicilia* ***+ 7***

**S E C O N D O**

Flan di melanzana - fiore di zucca in pastella - cornetto - cacio pecora 25

Flan van aubergine - Italiaanse tempura van courgettebloem - puntpaprika - cacio pecora

*Nebbiolo 2015 - Nebbiolo - Torino, Piemonte* ***+ 7.5***

**D O L C E** a modo dello chef - volgens inspiratie van de chef 9

Vini suggeriti - 4 glazen suggestie wijnen +22

Formaggi ter vervanging van het dessert +6