

MENU MARE z e e

56

ANTIPASTO

Seppioline - ricci - ricotta al nero - lattuga di mare

19

Inktvis aglio e peperoncino - zeeëgelvrucht - ricotta met inktvisinkt - zeesla



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

PRIMO

Couscous trapanese - pesce e frutti di mare - agrumi - zafferano - mandorle - cacao

22

Couscous “trapanese” - vis en zeevruchten - citrusvruchten - saffraan - amandelen - cacao



Terraviva 2018 – Pecorino – Abruzzo + 6,5

SECONDO

Pesce del mercato - verdure di stagione

27

Vis van de markt - seizoensgroenten



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

DOLCE a modo dello chef - volgens inspiratie van de chef

9

MENU TERRA l a n d

56

ANTIPASTO

Tartare al coltello di petto d'anatra - melograno - timo al limone - spinacini

19

Handgesneden eendenborsttartaar - granaatappel - citroen tijm - jonge spinazie



Nebbiolo 2015 - Nebbiolo - Torino, Piemonte + 7.5

PRIMO

Pasta ripiena di lepre - castagne - burro e salvia - cavolo nero - parmigiano

22

Gevulde pasta van kastanje met wilde haas - boter en salie - palmkool - parmigiano



CO2 2017 - Montepulciano d'Abruzzo - Tortoreto, Abruzzo + 6.5

SECONDO

Filetto Duroc d'olives - chutney di peperoni - rosti di patate e pastinaca

27

Duroc d'olives - chutney van rode en gele paprika - aardappel- en pastinaakrösti



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

DOLCE a modo dello chef - volgens inspiratie van de chef

9

MENU ORTO t u i n

56

ANTIPASTO

Flan di cime di rapa - pomodori secchi - olive taggiasche - ricotta salata

Flan van raapstelen - zongedroogde tomaten - zwarte olijven - gerijpte ricotta



Lambrusco Ferrando - Quarticello - Emilia-Romagna +7

PRIMO

Lasagneta - carciofi - caprone al tartufo - spinacini - tartufo

22

Lasagneta - artisjok - geitenkaas met truffel - jonge spinazie - truffel



Nerocapitano 2018 - Frappato - San Michele, Sicilia + 7

SECONDO

Zucca - burro e salvia - funghi di bosco - scamorza affumicata - nocciole

26

Pompoen - boter en salie - paddenstoel - gerookte scamorza - hazelnoten



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