









<b>MENU MARE z e e</b>	<b>56</b>
<b>ANTIPASTO</b>	
Seppioline - ricci - ricotta al nero - lattuga di mare	19
Inktvis aglio e peperoncino - zeeëgelvrucht - ricotta met inktvisinkt - zeesla	
 <i>Kypra 2017 – Verdicchio – Cupramontana, Marche + 7</i>	
<b>PRIMO</b>	
Linguine - triglia - vongole - gamberi - mandorle - bottarga - timo al limone	22
Linguine - zeebarbeel - venusschelpen - scampi - bottarga - citroentijm	
 <i>Passerina 2017 – Passerina – Tortoreto, Abruzzo + 6</i>	
<b>SECONDO</b>	
Pesce del mercato - verdure di stagione	27
Vis van de markt - seizoensgroenten	
 <i>Lamoresca Bianco 2018 – Vermentino Corso – San Michele, Sicilia + 8.5</i>	
<b>DOLCE</b> a modo dello chef - volgens inspiratie van de chef	9
<b>MENU TERRA l a n d</b>	<b>56</b>
<b>ANTIPASTO</b>	
Tartare al coltello di petto d'anatra - melograno - timo al limone - spinacini	19
Handgesneden eendenborsttartaar - granaatappel - citroentijm - jonge spinazie	
 <i>Nebbiolo 2017 - Nebbiolo - Torino, Piemonte + 7</i>	
<b>PRIMO</b>	
Girello - ossobuco - crema allo zafferano - grana padano	22
Girello - kalfsschenkel - crème van saffraan - grana padano kaas	
 <i>Umberta 2018 - Barbera - Monferrato, Piemonte + 6</i>	
<b>SECONDO</b>	
Filetto Duroc d'olives - chutney di mela cotogna e carrube - rosti di patate e pastinaca	27
Duroc d'olives - chutney van kweeper en johannesbrood - aardappel- en pastinaakrösti	
 <i>Lui 2015 - Montepulciano d'Abruzzo - Tortoreto, Abruzzo + 8</i>	
<b>DOLCE</b> a modo dello chef - volgens inspiratie van de chef	9
<b>MENU ORTO t u i n</b>	<b>56</b>
<b>ANTIPASTO</b>	
Flan di cime di rapa - pomodori secchi - olive taggiasche - gialloblu	19
Flan van raapstelen - zongedroogde tomaten - zwarte olijven - blauwe kaas met saffraan	
 <i>Erbaluce La Torrazza 2018 - Erbaluce - Ivrea, Piemonte +7</i>	
<b>PRIMO</b>	
Mezzi paccheri - carciofi - pecorino - spinacini - tartufo	22
Mezzi paccheri - artisjok - pecorino - jonge spinazie - truffel	
 <i>Turbiana 2017 - Trebbiano - Castelcerino, Veneto +8</i>	
<b>SECONDO</b>	
Zucca - burro e salvia - funghi di bosco - scamorza affumicata - nocciole	26
Pompoen - boter en salie - paddenstoel - gerookte scamorza - hazelnoten	
 <i>La Rina 2018 - Slarina - Monferrato, Piemonte + 8</i>	
<b>DOLCE</b> a modo dello chef - volgens inspiratie van de chef	9