

Kerst Menu 2025

Antipasti

Mix van 3 voorgerechten

Carpaccio di controfiletto all'Amarone

Fijn gesneden entrecote, gemarineerd in Amarone-wijn en afgewerkt met Parmigiano Reggiano en een basilicum mayonaise.

Rollo di salmone affumicato

Dun gesneden gerookte zalm opgerold met kruidenkaas en bieslook, vergezeld van een saus van wilde venkel en amandelschaafsel.

Sformatino al Tartufo Bianco

Lichte, hartige quiche van witte truffel en spinazie, verrijkt met Parmigiano Reggiano.



Primi

Tussengerecht

Tagliatelle met zwarte truffel

Tagliatelle met boter, Parmezaanse kaas en vers geschaafde zwarte truffel.



Secondi

Keuze uit 1 van de volgende hoofdgerechten:

Wenst u een proeverij van al deze 3 gerechten? Dit kan vanaf 2 personen tegen een meerprijs van €15

Filet Mignon al Barolo

Mals filet mignon, gebakken en geserveerd met een klassieke saus op basis van Barolo-wijn, vergezeld van een ambachtelijk toastje en kastanjechampignons.

Gamberone Imperiale

Halve grote imperial-gamba, gebakken in olijfolie met knoflook, peterselie en een vleugje chili, geserveerd met Caponata Siciliana- zoetzure Siciliaanse Groentemix.

Parmigiana

Laagjes aubergine met tomatensaus, mozzarella en basilicum, op traditionele wijze bereid.



Dolce

NAGERECHT

Panna cotta met bosvruchten

Zijdezachte panna cotta, geserveerd met een coulis van verse bosvruchten en een crumble van zanddeeg.