

Menu di
San Valentino
ee♡ee

ANTIPASTI

Keuze uit 1 van de volgende voorgerechten:

Wenst u een proeverij van alle voorgerechten? Dit kan tegen een meerprijs.

Carpaccio di controfiletto all'Amarone

Flinterdun gesneden entrecote, zacht gemarineerd in Amarone-wijn, begeleid door een fluweelzachte saus van rode bosvruchten en delicate schilfers Parmigiano Reggiano.

Caponata siciliana

Warme Siciliaanse herinneringen: langzaam gegaarde aubergine met tomaat, selderij en kappertjes in een verfijnde zoetzure balans, afgewerkt met krokante pareltjes van Parmigiano.

Carpaccio affumicato di pesce spada

Zacht gerookte zwaardvis, elegant geserveerd met citroen-balsamico, zoete rode ui en kappertjes die het gerecht fris en verleidelijk afronden.



PRIMI

Keuze uit 1 van de volgende tussengerechten:

Wenst u een proeverij van alle tussengerechten? Dit kan tegen een meerprijs.

Tagliatelle al tartufo bianco

Verse eier-tagliatelle, omhuld door gesmolten boter, witte-truffel saus en parmezaanse kaas, puur, romig en intens aromatisch.

Ravioli al limone con ragù di baccalà

Huisgemaakte ravioli met een zachte vulling van geitenkaas en frisse citroen, geserveerd met een witte ragù van kabeljauw, langzaam gegaard tot hij bijna smelt.

Elicoidali alla genovese

Elicoidali, een korte gedraaide pastavorm die de saus omarmt, geserveerd met Napolitaanse Genovese: een fluweelzachte saus van langzaam gesmoorde uien en rundvlees, diep, warm en troostend.

SECONDI

Keuze uit 1 van de volgende hoofdgerechten:

Wenst u een proeverij van alle hoofdgerechten? Dit kan tegen een meerprijs.

Filet mignon al Barolo

Malse filet mignon, perfect gebakken, overgoten met een rijke Barolo-saus, begeleid door oesterzwammen en een verfijnd ambachtelijk toastje.

Salmone in crosta alle erbe

Verse zalmfilet, omhuld door een krokant jasje van paneermeel, wilde venkel en peterselie, geserveerd met boterige spinazie - licht, aromatisch en verdeidelijk zacht.

Parmigiana di melanzane

Zachte lagen aubergine, tomatensaus, gesmolten mozzarella en verse basilicum, langzaam samengebracht tot een warme, omhullende klassieker.



DOLCI

Keuze uit de volgende desserts:

Tiramisù al pistacchio

Een verleidelijke interpretatie van tiramisù, met romige pistachecrème, zachte lagen en een elegante nootachtige afdronk.

Panna cotta al caramello salato

Zijdezachte panna cotta, geserveerd met karamelsaus en zeezout en een crumble van zanddeeg.

“Lamor che move il sole e l'altre stelle”

“Liefde beweegt de zon en de andere sterren”

(Dante Alighieri)

