Kerst Menu 2026

Kerstmenu 4-gangen voor €85 per persoon

Antipasti

Mix van 3 voorgerechten

Carpaccio di Black angus
Gerookte carpaccio van Black angus met geroosterde hazelnoten, parmezaanse kaas en truffelvinaigrette

Salmone affumicato
Gerookte zalm met een creme van robiola kaas, gemarineerde venkel, groene appel en een krokante toast

Burrata Pugliese
Burrata uit Puglia met geroosterde pompoen, radicchio, walnoten en een balsamico reductie

Primi

Tussengerecht

Ravioli rossi alla barbabietola
Ravioli van rode biet gevuld met wild zwijn, ricotta en appel geserveerd met een saus van wild zwijn en tijmboter

Ravioli vegetariano alla zucca
Ravioli gevuld met pompoen, ricotta en amaretti geserveerd met een zachte gorgonzola creme, geroosterde walnoten en tijm

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

Filetto di manzo
Ossenhaas geserveerd met een saus van Amarone met aardappelen uit de oven en wintergroenten

Branzino in crosta di pistacchio
Zeebaarsfilet met een korst van pistache geserveerd met een aardappel creme met saffraan, groene asperges en een verfijnde citroensaus

Tortino vegetariano di papate e porcini
Vegetarisch aardappel en eekhoorntjesbrood taartje geserveerd met Taleggio kaas en truffelolie

Dolce

Dessert

Panettone artigianale
Ambachtelijke panettone met mascarponecreme, pure chocoladesaus, gekonfijte sinaasappel, rood fruit en vanille ijs.