

# VINI SUGGERZIONE SUGGESTIEWIJNEN

## BIANCHI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
<b>Lageder Alois, Pinot Grigio</b> 100% Pinot Grigio	7	34
<b>Samas, Agri Punica, Sardegna</b> 20% Chardonnay, 80% Vermentino	6	30
<b>Il Marzocco, Avignonesi, Toscana</b> 10% Grechetto, 90% Chardonnay	12	58

## ROSATI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
<b>Rosato, Belguardo, Toscana</b> 50% Sangiovese, 50% Syrah	7	35

## ROSSI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
<b>Capoposto Negroamaro, Puglia</b> 100% Negroamaro	7	34
<b>Rosso di Montalcino, Toscana</b> 100% Sangiovese	8	42
<b>Nebbiolo Langhe, Spinetta Piemonte</b> 100% Nebbiolo	10	52
<b>Guidalberto, Tenuta San Guido</b> 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot	14	70

# MENU DEL MESE MAANDMENU

## VOORGERECHT

**Capesante con parma, sedano rapa e samphire**  
Sint-Jakobsvruchten met parma, knolselder en zeekraal

## TUSSENGERECHT

**Consommé di crostacei, pappardelle di seppia, uova di aringa e panna acida**  
Consommé van schaaldieren, pappardelle van inktvis, haringeitjes en zure room

## HOOFDGERECHT

**Nasello con fagioli e salsa al vino bianco**  
Heek met boontjes en wittewijnsaus

of

**Faraona con polenta e funghi porcini**  
Parelhoen met polenta en eekhoorntjesbrood

## DESSERT

**Cornetto, pera e cardamomo, crema al caramello**  
Cornetto, peer en kardemom, karamelcrème

## 4-gangenmenu

Voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht vis / vlees - dessert

55 pp.

*Ons maandmenu wordt voor het volledige gezelschap van de tafel geserveerd.*