

MENU DEL MESE

MAANDMENU

VOORGERECHT

Tonno marinato con agrumi, mela e ravenello

Gepekelde tonijn met citrusvruchten, appel en radijs

TUSSENGERECHT

Zuppetta di sepia e ceci

Soep van inktvis en kikkererwten

HOOFDGERECHT

Salmone con cavolo rapa e pistachio

Zalm met koolrabi en pistache

of

Faraona con topinambur e funghi di bosco

Parelhoen met aardpeer en boschampignons

DESSERT

Panna cotta di violette e mirtillo

Panna cotta van viooltjes en blauwe bes

4-gangenmenu

Voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht vis of vlees – dessert

65 pp.

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

VINI SUGGERZIONE SUGGESTIEWIJNEN

BIANCHI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
Lageder Alois, Pinot Grigio 100% Pinot Grigio	8	37
Samas, Agri Punica, Sardegna 20% Chardonnay, 80% Vermentino	7	34
Il Marzocco, Avignonesi, Toscana 10% Grechetto, 90% Chardonnay	12	58

ROSATI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
La Spinetta, Rosato di Cassanova, Toscana 50% Prugnolo, 50% Sangiovese	8	38

ROSSI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
Capoposto Negroamaro, Puglia 100% Negroamaro	7	36
Rosso di Montalcino, Toscana 100% Sangiovese	8	42
Nebbiolo Langhe, Spinetta Piemonte 100% Nebbiolo	10	52
Sito Moresco, Doc Gaja, Piemonte Nebbiolo, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon 12 maanden barriques	14	70