

## Chefs Menu

3 – gangen € 59,50

4 – gangen € 69,50

## Antipasti

Vellutata di fave e finocchio con scarola ripassata e pane croccante €16,50

Veloute van tuinbonen en venkel met gesauteerde andijvie en krokant brood

Caponata €16,50

Siciliaanse ‘caponata’ Een zoetzure bereiding van aubergine, tomaat, selderij, basilicum, kappertjes en olijven

Crudo di baccala, limone, zucchini e timo €19,50

Crudo van kabeljauw met citroen, courgette en tijm

Carpaccio di manzo Artusi €17,50

Dun gesneden rundvlees met Parmezaan

Affettati misti €17,50

Selectie van Italiaanse vleeswaren



“Food is not just fuel; it's a celebration of life, culture, and tradition.”

“Simplicity is the ultimate sophistication.”

“The secret of good food is to respect the ingredients.”

“Eating and drinking well without wasting is one of the highest forms of wisdom.”

Heeft u een voedselallergie of intolerantie? Geef dit dan door aan onze medewerkers.

## Primi Piatti

Fusillioni, asparagi bianchi e mandorla con sesamo €21,50

Fusillioni met witte asperges, amandel en sesam

Strozzapreti, ragu in bianco di pesce del giorno e prezzemolo €21,50

Strozzapreti pasta met vis van de dag, ragu en peterselie

Mezze maniche, asparagi verdi, guanciale e ricotta secca €21,50

Mezze maniche met groene asperges, wangspek en gedroogde ricotta

## Secondi Piatti

Cotoletta di zucchine e provola €27,50

Goudbruin gebakken cotoletta van gourgette met gesmolten provola kaas

Baccalà in salsa pizzaiola €33,50

Kabeljauw in pizzaiola saus

Stracotto di manzo con salsa verde €31,50

Stracotto van rundvlees begeleid door een groene saus van peterselie, kappertjes en ansjovis

## Dolci

Tagliere di formaggi €19,50

Selectie van Italiaanse kazen

Tiramisu €13,50

Huisgemaakte tiramisu

Ganache di basilico e fragole €13,50

Zachte ganache van basilicum met frisse aardbeien

Heeft u een voedselallergie of intolerantie? Geef dit dan door aan onze medewerkers.