

MENU

MENU ALL'ANTONIO 39,50 (MIN 2P.)

een 4-gangen menu bestaande uit:

Voorgerechten

een proeverij van vier koude voorgerechten.

Tussengerecht

pasta van de dag.

Hoofdgerecht

als hoofdgerecht keuze uit:
vis van de dag
ossenhaas (meerprijs 7,50)
vegetarisch

Dessert

huisgemaakt dessert

NB: U kunt ook een op maat gemaakt menu samenstellen met de chef. Vraag daar gerust naar.

Het serveren van een wijnarrangement is óók mogelijk bij een à la carte menu samenstelling. U kunt dit overleggen met de kelner. Dit bedraagt €7,50 per glas.



MENU

MENU LO STIVALE 55,00 (MIN 2P.)

een 5-gangen menu bestaande uit:

Voorgerechten

een proeverij van verschillende koude voorgerechten.

Warm voorgerecht

klein warm voorgerecht van de chef

Tussengerecht

pasta van de dag.

Hoofdgerecht

als hoofdgerecht keuze uit:

vis van de dag

ossenhaas

vegetarisch

Dessert

huisgemaakt dessert



MENU

MENU DELLO CHEF 60,00 (MIN 2P.)

een 6-gangen menu, inclusief wijn
arrangement, bestaande uit:

Aperitief

een drankje vooraf met een amuse.

Voorgerechten

een proeverij van verschillende koude
voorgerechten.

Tussengerecht

pasta van de dag.

Hoofdgerecht

als hoofdgerecht keuze uit:
vis van de dag ossenhaas
vegetarisch

Dessert

huisgemaakt dessert

Koffie of thee



À LA CARTE

Koude Voorgerechten

ANTIPASTO DELLA CASA 14,50 P.P. (MIN 2P.)

een proeverij van verschillende
huisgemaakte koude voorgerechten.

CARPACCIO RUCOLA 12,50

een klassieke rundercarpaccio met
Parmezaanse kaas en rucola.

CARPACCIO TONNO 16,00

een originele carpaccio van rauwe tonijn
met olijfolie, citroen en sjalotjes.

CARPACCIO ZUCCHINI 13,00

een carpaccio van rauwe courgette.

OSTRICHE 14,50

zes verse oesters



À LA CARTE

Warme Voorgerechten

GEGRATINEERDE COQUILLES 16,00

coquilles gegratineerd met geraspte aardappelen, Parmezaanse kaas en citroen (origineel Sardijns gerecht).

COQUILLES AL BRANDY 16,00

coquilles bereid met een romige brandysaus.

ANTIPASTO AI GAMBERONI 14,00

een warm voorgerecht van de chef gemaakt met gamba's.

ANTIPASTO AI FUNGHI 12,50

champignons in een licht pikante saus.



À LA CARTE



Tussengerechten

PASTA'S V.A. 11,00 (MIN 2P.)

pasta's met vis, vlees of vegetarisch zijn mogelijk, vanaf €11,- p.p. (tussengerecht) en €21,- (hoofdgerecht).

een tussengerecht pasta is niet mogelijk als hoofdgerecht.

mits gewenst kunt u verse truffels bij uw pasta krijgen, voor een meerprijs van min. €7,50 p.p. (afhankelijk van dagprijs van de truffels en portiegrootte).

RISOTTO'S V.A. 11,00 (MIN 2P.)

risotto's met vis, vlees of vegetarisch zijn mogelijk, vanaf €25,- p.p.

Risotto met truffels (mits voorradig) heeft een dagprijs, vraag hier gerust naar bij de kelner.

À LA CARTE



Hoofdgerechten

FILETTO ALLA MODINESE 29,00

Ossenhaas bereid met een balsamico saus, origineel uit Modena.

FILETTO TIPO ROSSINI 36,00

Ossenhaas in een marsala-wijnsaus en verse truffel (zonder ganzenlever).

FILETTO AL PEPE 29,00

Ossenhaas in een klassieke pepersaus.

FILETTO ANTONIO VIVALDI 29,00

Ossenhaas met mozzarella in een marsala-wijnsaus.

FILETTO GORGONZOLA 29,00

Ossenhaas in een gorgonzola saus, volgens origineel recept uit Milaan.

FILETTO DELLO CHEF 33,00

Ossenhaas bereid op manier van onze chef Antonio.

Wij gebruiken alleen dagverse producten. Heeft u een voedselallergie? In onze gerechten kunnen allergenen aanwezig zijn. Vraag bij de kelner of specifieke ingrediënten worden gebruikt in uw gerecht.

À LA CARTE

Hoofdgerechten

VERSE VIS (DAGPRIJS)

verse vis van de dag in overleg met de chef of gastheer/vrouw.

VEGETARISCH & VEGANISTISCH (DAGPRIJS)

vegetarisch of veganistisch gerecht in overleg met de chef of gastheer/vrouw.

