



Seizoensspecials

Voor vragen over allergenen kunt u altijd terecht
bij onze bedieningsmedewerkers; zij helpen u graag.

Voorgerechten

Carpaccio

Fijngesneden rundvlees, rijkelijk belegd met Grana Padano, geroosterde
pijnboompitten, rucola, gemarineerde tomaten en slamix.

Op smaak gebracht met rode pesto mayonaise.

Een tijdloze Italiaanse klassieker | 18.⁹⁵

Hoofdgerechten

Pasta met groenten

Knapperige seizoensgroenten, Grano Padano, verfijnde groene kruiden en een saus van tomaten en mascarpone. Een frisse, smaakvolle pasta met een perfecte balans tussen romige hartigheid en subtiel kruidige accenten | 21.⁹⁵

Pasta Gamba

Verse penne met gamba's, licht gebakken in olijfolie en knoflook. Geserveerd met gekleurde cherrytomaten, verse spinazie, Grano Padano, romige tomatensaus en op smaak gebracht met basilicumolie | 24.⁹⁵

Pasta Bolognese

Verse penne in een rijkgevlude bolognesesaus van langzaam gegaard rundvlees, rijpe tomaten en aromatische kruiden. Op smaak gebracht met Grana Padano voor een volle authentieke Italiaanse smaak | 21.⁹⁵

Oosterse kalfsoesters

Malse kalfsoesters, Oosters gemarineerd en kort gebakken met geurige specerijen, soja, sesam en gember. Geserveerd met knapperige seizoensgroenten en basmatirijst voor een rijke, hartige en licht kruidige smaakbeleving | 32.⁹⁵

Nagerechten

Dame Blanche

Een tijdloze klassieker van romig vanille-ijs met warme chocoladesaus, slagroom en gekleurd amandelschaafsel | 10.⁹⁵

Hollands fruit

Een zomerse combinatie van Hollands fruit, geserveerd met een compote van aardbei en rabarber, mango- en frambozensorbet, krokante meringue, geroosterde hazelnootcrumble en een verfijnde abrikozencoulis | 10.⁹⁵



= Glutenvrij



= Lactosevrij

Allergenen op aanvraag