

Menu Venice

35€

Voorgerechten / Entrées / Starters

ANTIPASTO SERENATA

Of / ou / or

CARPACCIO HOLSTEIN-RUND

CARPACCIO DE BŒUF HOLSTEIN
HOLSTEIN BEEF CARPACCIO

Of / ou / or

CROQUETTE VAN PARMEZAAN-KAAS

CROQUETTE AU PARMESAN
CROQUETTE OF PARMEZAN CHEESE

Hoofdgerechten / plats / main dishes

TAGLIOLINI MET SCAMPI EN COURGETTE

TAGLIOLINI AUX SCAMPI ET COURGETTE
TAGLIOLINI WITH SCAMPI AND ZUCCHINI

Of / ou / or

ZEEBAARSFILET, GEPARFUMEERD BROOD EN SEIZOENSGROENTEN

FILET DE BAR PAIN PARFUMÉ ET LÉGUMES DE SAISON
SEA BASS FILLET, FLAVORED BREAD AND SEASONAL VEGETABLES

Of / ou / or

KALFSROULADE, AUBERGINE, TALEGGIO EN SEIZOENSGROENTEN

ROULADE DE VEAU, AUBERGINE, TALEGGIO ET LÉGUMES DE SAISON
VEAL 'ROULADE', EGGPLANT, TALEGGIO AND SEASONAL VEGETABLE

Desserten / desserts / desserts

PANNA COTTA MET RODE VRUCHTEN

PANNA COTTA FRUITS ROUGES
PANNA COTTA WITH RED FRUIT

Of / ou / or

HUISGEMAAKTE TIRAMISU

TIRAMISU MAISON
HOMEMADE TIRAMISU

Menu Verdi

45€

Voorgerechten / Entrées / Starters

CARPACCIO HOLSTEIN, FOIE GRAS ET HUILE DE TRUFFE

CARPACCIO HOLSTEIN, FOIE GRAS ET HUILE DE TRUFFE

CARPACCIO HOLSTEIN, FOIE GRAS ET HUILE DE TRUFFE

Of / ou / or

SCAMPIS CROUSTILLANTS, PETITS LÉGUMES CROQUANTS ET MENTHE

SCAMPIS CROUSTILLANTS, PETITS LÉGUMES CROQUANTS ET MENTHE

SCAMPIS CROUSTILLANTS, PETITS LÉGUMES CROQUANTS ET MENTHE

Of / ou / or

BURRATINA CROUSTILLANT, TOMATE CERISE ET BASILIC

BURRATINA CROUSTILLANT, TOMATE CERISE ET BASILIC

BURRATINA CROUSTILLANT, TOMATE CERISE ET BASILIC

Hoofdgerechten / plats / main dishes

TAGLIATELLE CREME DE CHAMPIGNON, SAINT JACQUES ET HUILE DE TRUFFE

TAGLIATELLE CREME DE CHAMPIGNON, SAINT JACQUES ET HUILE DE TRUFFE

TAGLIATELLE CREME DE CHAMPIGNON, SAINT JACQUES ET HUILE DE TRUFFE

Of / ou / or

FILET DE BAR PAIN PARFUMÉ, LÉGUMES DE SAISON

FILET DE BAR PAIN PARFUMÉ, LÉGUMES DE SAISON

FILET DE BAR PAIN PARFUMÉ, LÉGUMES DE SAISON

Of / ou / or

BALLOTINE VAN PARELHOEN, CHAMPIGNONS, SEIZOENSGROENTEN

BALLOTINE DE PINTADE AUX CHAMPIGNONS ET LEGUMES DE SAISON

GUINEA FOWL BALLOTINE WITH MUSHROOMS AND SEASONAL VEGETABLES

Desserten / desserts / desserts

CREME BRÛLÉE SAFRAN

CREME BRÛLÉE SAFRAN

CREME BRÛLÉE SAFRAN

Of / ou / or

GANACHE VAN CHOCOLADE, CRUMBLE, FLEUR DE SEL

GANACHE DE CHOCOLAT NOIR, CRUMBLE, FLEUR DE SEL

CHOCOLATE GANACHE, CRUMBLE, FLEUR DE SEL

Of / ou / or

ASSIETTE DE FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES

Menu Vivaldi

55€

Voorgerechten / Entrées / Starters

BIO EI OP 62°, CHAMPIGNONS EN EENDENLEVER
ŒUF BIO À 62° CHAMPIGNON ET FOIE DE CANARD
ORGANIC EGG AT 62°, MUSHROOMS AND DUCK LIVER
Of / ou / or

REUZE GAMBAS MET GEGRILDE COLONNATA SPEK
GAMBAS GÉANTES AU LARD DE COLONNATA GRILLÉ
PRAWNS WITH GRILLED COLONNATA BACON
Of / ou / or

MET GARNAAL GEVULDE CALAMAR OP EEN COURGETTEROOM
CALAMAR FARCI AUX CREVETTES SUR CREME DE COURGETTE
CALAMAR STUFFED WITH SHRIMPS ON A CREME OF ZUCCHINI

Hoofdgerechten / plats / main dishes

GEBAKKEN SINT-JACOBSNOTEN MET GROENTEN EN GROENE KRUIDEN
POÊLÉE DE SAINT-JACQUES AUX LÉGUMES ET HERBE VERTE
BRASED SCALLOPS WITH VEGETABLES AND GREEN HERBS
Of / ou / or

FILET VAN RUND 'ROSSINI', RODE WIJNSAUS, SPINAZIE, GEPRAKTE AARDAPPEL
BŒUF 'ROSSINI', SAUCE VIN ROUGE, EPINARDS, PDT ECRASEES
BEEF 'ROSSINI', RED WINE SAUCE, SPINACH, MASHED POTATOES

Desserten / desserts / desserts

PANNA COTTA MET RODE VRUCHTEN
PANNA COTTA FRUITS ROUGES
PANNA COTTA WITH RED FRUIT

Of / ou / or

HUISGEMAAKTE TIRAMISU
TIRAMISU MAISON
HOMEMADE TIRAMISU

Of / ou / or

ASSORTIMENT VAN ITALIAANSE KAZEN
ASSORTIMENT DE FROMAGES ITALIENS
ASSORTMENT OF ITALIAN CHEESES

Wijnformule / Forfait Vins / Wine sets

Formule I / Forfait I / Set I

15€

(1/2 fles wijn pp, 1/4L water pp San Pellegrino en Panna/ koffie of thee)

(1/2 btl pp, 1/4L d'eau pp San Pellegrino en Panna/ café ou thé)

(1/2 btl wine pp, 1/4L water pp San Pellegrino en Panna/ koffie or tea)

Wit / Blanc / White

VILLA HARMONIA BIO – EMILIA ROMAGNA

Rood / Rouge / Red

VILLA HARMONIA BIO – EMILIA ROMAGNA

Formule II / Forfait II / Set II

20€

(1/2 fles wijn pp, 1/4L water pp San Pellegrino en Panna/ koffie of thee)

(1/2 btl pp, 1/4L d'eau pp San Pellegrino en Panna/ café ou thé)

(1/2 btl wine pp, 1/4L water pp San Pellegrino en Panna/ koffie or tea)

Wit / Blanc / White

CHARDONNAY TOR MARESCA - PUGLIA - 2018

Rood / Rouge / Red

SANTA CRISTINA LE MAESTRELLE – TOSCANA 2017

Formule III / Forfait III / Set III

29€

(1/2 fles wijn pp, 1/4L water pp San Pellegrino en Panna/ koffie of thee)

(1/2 btl pp, 1/4L d'eau pp San Pellegrino en Panna/ café ou thé)

(1/2 btl wine pp, 1/4L water pp San Pellegrino en Panna/ koffie or tea)

Wit / Blanc / White

SANTA CHRISTINA CAMPOGRANDE – TOSCANA 2017

Rood / Rouge / Red

NERO D'AVOLA PRINCIPI DI BUTERA – SICILIA 2016