

## **Russian art & Italian taste Caviale Giaveri**

*Italiaanse kaviaar, puur van een parelmoeren lepel met blini's en crème fraîche*

### **Siberian Classic Malossol**

*Deze kaviaar is vergelijkbaar met de meest beroemde Osietra kaviaar.  
De Siberian kaviaar heeft een aangename textuur met een ziltige, frisse en stevige smaak.*

*Steur: Acipenser baerii*

*Ei diameter: ongeveer 2,8 mm*

*Kleur: bruin/donkergrijs*

**Blikje 15 gr € 40**

**Blikje 30 gr € 80**

### **Osietra Classic Malossol**

*De verfijnde Osietra kaviaar is nauwkeurig met de hand geselecteerd.  
Deze kaviaar met een intens goudbruine kleur, heeft een verfijnde smaak met ziltige en nootachtige tonen.*

*Steur: Acipenser gueldenstaedtii*

*Ei diameter: ongeveer 2,9 mm*

*Kleur: licht-amber*

**Blikje 15 gr € 45**

**Blikje 30 gr € 90**

**Blikje 50 gr € 150**

### **Bijpassende dranken**

*Franciacorta Cuvee Primus D.O.C.G.*

*Franciacorta Mia dusat Pas dosè D.O.C.G.*

*Vodka Beluga*

*Vodka Cavalli*

*Vodka Belvedere*

*Vodka Snow Leopard*

**Per glas Per fles**

€ 7,95

€ 39,75

€ 8,50

€ 42,50

€ 8,50

€ 8,50

€ 8,50

€ 8,50

## **Antipasti** *Voorgerechten*

### **Affettati misti regionali**

*Ambachtelijke vleeswaren uit verschillende Italiaanse regio's*

€ 21,95

### **Insalata Caprese v**

*Salade met buffel mozzarella, tomaten en basilicum*

€ 17,95

### **Vitello tonnato**

*Rosé gebraden kalfsvlees met tonijn saus*

€ 19,95

### **Bresaola Valtellinese con crema di caprino**

*Dunne plakjes gezouten en gedroogd mager rundvlees, typisch product uit de Valtellina streek met geitenkaas crème*

€ 19,95

### **Prosciutto Toscano con mozzarella di bufala**

*Toscaanse rauwe ham met buffel mozzarella*

€ 19,95

### **Carpaccio di manzo al tartufo**

*Carpaccio van ossenhaas met verse truffel en Parmigiano*

€ 24,95

### **Insalata di caprino, noci, pere e miele al tartufo v**

*Salade van geitenkaas, walnoten, peer en truffelhoning*

€ 17,95

### **Gamberetti Olandesi e avocado con maionese al balsamico**

*Hollandse garnalen met avocado en een oude balsamico mayonaise*

€ 22,95

### **Astice al forno con pomodoro e basilico**

*Halve kreeft uit de oven met tomaten en basilicum*

€ 25,95

## **Primi Piatti**

Tussengerechten

De pasta's worden niet als hoofdgerecht geserveerd

<b>Zuppa di pomodoro V</b> <i>Toscaanse tomatensoep met basilicum</i>	€ 8,75
<b>Ravioli al tartufo V</b> <i>Ravioli uit Piemonte gevuld met ricotta en truffel</i>	€ 17,95
<b>Cappellacci alla zucca con burro al rosmarino e amaretti V</b> <i>Cappellacci, gevuld met pompoen en ricotta, met rozemarijnboter en amaretti</i>	€ 16,95
<b>Tagliatelle con ragù di capriolo</b> <i>Tagliatelle met ree bolognese</i>	€ 16,95
<b>Tortelli al cinghiale con guanciale e castagne</b> <i>Tortelli gevuld met wildzwijn vlees, met wangspek en kastanjes</i>	€ 16,95
<b>Ravioli con astice</b> <i>Ravioli gevuld met kreeft in kreeftensaus</i>	€ 22,95
<b>Tortelloni al nero di seppia ripieni al salmone</b> <i>Zwarte tortelloni gevuld met zalm, met een romige zalmsaus en doperwtjes</i>	€ 17,95

## **Secondi Piatti**

Hoofdgerechten

<b>Tournedos alla griglia con pestada o al tartufo</b> <i>Gegrilde Ierse tournedos met 'pestada'</i>	€ 34,95
<i>Gegrilde Ierse tournedos met truffelsaus</i>	€ 38,95
<b>Reale di Black Angus con salsa al pepe verde</b> <i>Black angus ribeye met groene peper saus</i>	€ 38,95
<b>Guancetta di vitello brasata al vino rosso</b> <i>Op lage temperatuur in rode wijn gestoofde kalfswang</i>	€ 36,95
<b>Spaghetti con astice</b> <i>Spaghetti met een halve kreeft, tomaatjes, knoflook en pepers</i>	€ 26,95
<b>Filetto di tonno alla griglia e balsamico bianco</b> <i>Kort gegrilde tonijnsteak met rucola salade en witte balsamico</i>	€ 25,95
<b>Filetto di orata con gamberi, pomodorini e basilico</b> <i>Dorade filet met garnalen, tomaatjes en basilicum</i>	€ 25,95