

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

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

### **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*

<b>Per glas</b>	<b>Per fles</b>
€ 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

### **Speck valtellinese con mozzarella di bufala**

*Speck uit Valtellina 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</b> ✓ <i>Toscaanse tomatensoep met basilicum</i>	€ 8,75
<b>Ravioli al tartufo</b> ✓ <i>Ravioli uit Piemonte gevuld met ricotta en truffel</i>	€ 17,95
<b>Cappellacci alla zucca con burro al rosmarino e amaretti</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>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 pesteda o al tartufo</b> <i>Gegrilde MRIJ tournedos van Piet van den Berg met 'pesteda'</i>	€ 36,95
<i>Gegrilde MRIJ tournedos van Piet van den met truffelsaus</i>	€ 39,95
<b>Reale di Black Angus con salsa al pepe verde</b> <i>Black angus ribeye met groene peper saus</i>	€ 37,95
<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>Dorada filet met garnalen, tomaatjes en basilicum</i>	€ 25,95
<b>Burger ai funghi porcini con fontina e tartufo</b> <i>Porcini burger met fontina kaas, truffelsaus</i> ✓	€ 24,95