

## **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

### **Vitello tonnato**

*Rosé gebraden kalfsvlees met tonijn saus*

€ 19,95

### **Bresaola Valtellinese con funghi di muschio e burro al ginepro**

*Dunne plakjes gezouten en gedroogd mager rundvlees, typisch product uit de Valtellina streek, met in olie ingelegde beurszwam en jeneverbessenboter*

€ 19,95

### **Speck Tirolese I.G.P. tradizionale**

*Spek uit Zuid Tirol met mierikswortel, radijs en augurkjes*

€ 19,95

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

*Carpaccio van ossenhaas met verse truffel en Parmigiano*

€ 24,95

### **Fritto misto di verdure **v****

*Knapperige, gefrituurde groenten met citroenmayonaise*

€ 17,95

### **Rocher salati di caprino e mandorle con marmellata di mela cotogna **v****

*Rocher van geitenkaas, amandelen met kweepeer marmelade en oude balsamico*

€ 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>Tortelloni rossi con pecorino e pomodori secchi</b> ✓ <i>Tortelloni gevuld met pecorino en gedroogde tomaten, met een romige tomatensaus</i>	€ 16,95
<b>Tagliatelle con ragù di cinghiale</b> <i>Tagliatelle met wildzwijn bolognese</i>	€ 16,95
<b>Paccheri con gallinella, olive e pomodori</b> <i>Paccheri met roodbaars, olijven, tomaatjes, pepers en knoflook</i>	€ 16,95

## **Secondi Piatti**

Hoofdgerechten

<b>Tournedos alla griglia con pestada o al tartufo</b> <i>Gegrilde Ierse tournedos met 'pestada'</i>	€ 36,95
<i>Gegrilde Ierse tournedos met truffelsaus</i>	€ 39,95
<b>Costata con osso Creekstone USA Black Angus Beef</b> <i>Gegrilde Ny shell steak USA Creekstone (entrecote met bot) +- 500 gr</i>	€ 39,95
<b>Scaloppine di vitello al limone</b> <i>Kalfsmedaillons met een saus van citroen en witte wijn</i>	€ 27,95
<b>Spaghetti con astice</b> <i>Spaghetti met een halve kreeft, tomaatjes, knoflook en pepers</i>	€ 26,95
<b>Skrei al forno con aglio e pomodoro</b> <i>Skreifilet (winterkabeljauw) uit de oven met tomatensaus en knoflook</i>	€ 27,95
<b>Burger ai funghi porcini con fontina e tartufo</b> ✓ <i>Porcini burger met fontina kaas en truffelsaus</i>	€ 24,95