

DEGUSTATIEMENU 'Riflessi d'Estate'

Bij Vin'Osteria 55 geloven we dat gastronomie herinneringen kan oproepen. Met "Riflessi d'Estate" nemen we u mee naar de Italiaanse kust en Capri in het bijzonder, waar citrus geuren zich vermengen met de zilte zeelucht, kruiden in de avondzon en de eenvoud van uitzonderlijke producten centraal staat. Een zomerse reis tussen zee, zon en mediterrane elegantie.

AMUSES

MARE E AGRUMI

Langoustine – agrum – venkel – sinaasappelgremolata

Wijn Pairing: Weingut Knab – Chardonnay Alte Reben 2023 (Baden, Duitsland)

IL RAGÙ BIANCO*

Pasta Al Ragù Bianco

Wijn Pairing: Venus La Universal – Dido La Solució 2023 (Catalonië, Spanje)

ORATA ALLA VERDE

Goudbrasem – salsa verde – tomaat

Wijn Pairing: Muraje – Lasù 2022 (Piëmonte, Italië)

SALE E CAVIALE

Brioche ijs – zeezout – olijfolie Royal Belgian Caviar

FICO D'INDIA

Cactusvijg – amandel – witte chocolade

Wijn Pairing: Sommeliers' Choice (laat je verrassen)

4-gangen: € 72

Aangepaste wijnen: € 39

Aangepaste wijnen BOB: € 21,50

Alcoholvrije pairing: € 22,50

5-gangen (*): € 82

Aangepaste wijnen: € 49

Aangepaste wijnen BOB: € 26,50

Alcoholvrije pairing: € 32,50

À LA CARTE

PRIMI

Carpaccio di Manzo € 25

Vitello Tonato 'Classico' € 23,50

Parmezaankroketjes Vin'Osteria 55 € 19

Pasta Carbonara € 24

Pasta Cacio e Pepe € 23

SECONDI

Filetto 'Filet Pure' € 44,50
Pepersaus of all'Americano

Simmentaler 'Filet Pure' € 48
Peperoncino – basilicum

Ossobuco € 39

Pasta Carbonara € 29,50

Zeebaars € 32,00

Noordzee Zeetong € 43
Citroenboter – zeekraal

DOLCI

Estate di Fragola € 15
'Hageland' aardbei – citroentijm – meringue

Café Glacé € 14
Koffie – vanille

Onze Dame Blanche € 14
Zoals het hoort, met zelf gedraaid vanille ijs

Tiramisu € 15
Ricotta – rum

Sabayon € 14
Moscato

Voor het diner op vrijdag, zaterdag en zondag vragen wij u vriendelijk om **minstens 2 gangen** te bestellen vermits de tafel voor u de hele avond ter beschikking gesteld wordt.

Maximum 1 cadeaubon per tafel

Vanaf 5 personen graag de keuze van gerechten zoveel mogelijk beperken of kiezen voor het 4- of 5-gangen degustatiemenu

Inschrijven voor onze maandelijkse nieuwsbrief?

Scan de code hieronder en blijf op de hoogte van events, nieuwe menu's...

