

DEGUSTATIEMENU “Trame d’Inverno”

*Een winterse dialoog tussen elegantie, diepte en Italiaanse finesse.
Zachte sauzen, nobele producten en ingetogen luxe, met respect voor het seizoen.*

AMUSES

WILDE ZEEBAARS

Nantua – tuinboon – venkel

Wijn Pairing: Cantine Carpentiere – Come d'Incanto Bianco NV (Puglia, Italië)

*Tagliatelle**

Cacio e Pepe

Wijn Pairing: Clendenen Family Vineyards – Chenin Blanc ‘Rancho La Cuna’ 2023 (California, USA)

CHIANINA IGP

Truffel

Wijn Pairing: Olifantsberg – Soul of the Mountain The Bull 2019 (Westkaap, Zuid-Afrika)

APPEL

Knolselder

WITTE CHOCOLADE

Amalfi citroen – rozemarijn

Wijn Pairing: Sommeliers’ Choice (laat je verrassen)

4-gangen: € 72

Aangepaste wijnen: € 36

Alcoholvrije pairing: € 21

5-gangen (*): € 79,90

Aangepaste wijnen: € 46

Alcoholvrije pairing: € 29

À LA CARTE

PRIMI

Carpaccio di Manzo € 22
Supplement truffel + € 12

Vitello Tonato € 22

Parmezaankroketjes Vin'Osteria 55 € 18

Pasta Carbonara € 24

Rundstartaar € 24
Supplement kaviaar (10 gr.) + € 30

SECONDI

Filetto 'Filet Pure' € 42,50
Van de Chef OF All'Americano

Ossobuco € 39

Zeetong Meunière € 49

Pasta Carbonara € 29,50

Tarbot € 39,50
Wintergroentjes – aardappelmousseline

DOLCI

Amarena € 14

Brioche – meringue

Witte chocolade € 14

Amalfi citroen – rozemarijn

Café Glacé € 14

Koffie – vanille

Onze Dame Blanche € 14

Zoals het hoort, met zelf gedraaid vanille ijs

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...

