

Menu di San Valentino

Degustazione di Antipasti misto

Vitello tonnato – Carpaccio - Funghi gorgonzola - Asparagi al forno - tartara di tonno e fragole con caviale al balsamico

Kalfsmuis - Dungesneden ossenhaas - Champignons gorgonzola - Aubergine uit de oven - Asperges pancetta - Burrata - Tonijntartaar aardbeien kaviaar crème Balsamico

Primo: Pasta ripiena e Tagliolino

Tagliolino rosso con gamberi di mazara, pomodorino giallo e colatura di alici

Dungesneden verse pasta - Mazara garnalen - gele tomaatjes - vissaus

&

Ravioli di burrata su crema di pomodorino verdi e formaggio dei poveri

Ravioli - burrata - groene tomaatjes - formaggio dei poveri

Secondo: Filetto oppure Branzino

Filetto di manzo - marsala - pepe rosa - pure di patate tartufate

Ossenhaas - marsala - roze peper - truffelaardappel

Branzino - crema di melanzane - colatura di provola

Zeebaarsfilet - aubergine - provolone

Dolce

Tortino al cioccolato – mousse di fragola – cialde di meringa

Chocoladetaartje - aardbeien mousse - merengue