



MENU TORINO - €37,50

aperitivo

Italiaans antipasti buffet (Italiaanse fijne vleeswaren, mozzarella, gegrilde groenten van het seizoen)

Buffet Antipasti italien (charcuterie italienne, mozzarella, légumes grillés de saison)

Italian Antipasti (italian charcuterie, mozzarella, grilled seasonal vegetables)

OF/OU/OR

Vitello Tonnato

OF/OU/OR

Penne met aubergines, mozzarella en tomaat

Penne aux aubergines, mozzarella et tomates

Penne with eggplant, mozzarella and tomatoes

Emincé van kalkoen met citroen et italiaanse kruiden, geserveerd met groenten of verse pasta

Émincé de blanc de dinde au citron et ses arômes italien, accompagné de légumes ou pâtes fraîche

Minced turkey white with lemon and Italian aromas, accompanied by fresh vegetables or pasta

OF/OU/OR

Escalope van zalm, gebakken met grof zout, saus van spumante, geserveerd met een purée van spinazie en kleine peertjes

Escalope de saumon, poêlée au gros sel, sauce spumante, accompagnée d'une purée d'épinards et petits poires

Pan-fried salmon cutlet with salt, spumante sauce, served with a purée of spinach and small pears

OF/OU/OR

Rode poonfilet op Libournaise wijze

Filet de rouget à la Libournaise

Fillet of mullet Libournaise

Italiaanse pâtisserie

Pâtisserie italienne

Italian pastry

Eén fles rode of wite wijn per 3 personen

Koffie/thee en cantuccini

Une bouteille de vin rouge ou blanc par 3 couverts

Café/thé et cantuccini

A bottle of red or white wine for 3 persons

Coffee/tea and cantuccini



MENU PUGLIA – € 45,-

aperitivo

Burrata op een bedje van biologische tomaat, vièrge olijfolie, basilicum en oregano

Burrata sur un lit de tomates bio, huile d'olive vièrge, basilic et origan

Burrata on a bed of organic tomatoes, virgin olive oil, basil and oregano

OF/OU/OR

Salade van verse zeevruchten, hart van selderij, peterselie en zacht look

Salade aux fruits de mer frais, cœur de sellerie, persil et l'ail doux

Fresh seafood salad, saddlery heart, parsley and sweet garlic

OF/OU/OR

Ravioli gevuld met rivierkreeftjes en wilde paddenstoelen in hun saus

Ravioli farci aux écrevisses et champignons sauvages dans leur jus

Ravioli stuffed with crayfish and wild mushrooms in their juice

Tagliata: emincé van lerse contre-filet, geserveerd op een bedje van groenten, raketsla, schaafsels van parmezaan, balsamico azijn en olijfolie

Tagliata: petites tranches de contre-filet irlandais, servies sur un lit de légumes, salade roquette, écailles de parmesan, vinaigre balsamique et huile d'olive

Tagliata: small slices of Irish sirloin, served on a bed of vegetables, rocket salad, parmesan cheese, balsamic vinegar and olive oil

OF/OU/OR

Magret van eend, Marsala saus, geserveerd met een Trevisse salade, appelsien, pijnboompitten en basilicum, gratin van witte selderij en zwarte olijven

Magret de canard, sauce marsala, accompagnée d'une salade de Treviso, orange, pignons de pin et basilic, gratin de céleri blanc aux olives noirs

Duck breast, marsala sauce, accompanied by a salad of Treviso, orange, pine nuts and basil, white celery gratin with black olives

OF/OU/OR

Filet van brasem aqua pazza met groenten en gestoomde aardappelen, specialiteit van de amalfikust

Filet de daurade royale à l'acqua pazza aux légumes et pommes vapeur, typique de la côte amalfitaine

Fillet of sea bream acqua pazza with vegetables and potatoes, typical of the Amalfi Coast

Profiteroles met warme chocolade

Profiteroles au chocolat chaud

Profiteroles with hot chocolate

OF/OU/OR

Affogato: vanille ijs met kersen en amaretto

Affogato: glace vanille, griottes et amaretto

Affogato: vanilla ice cream, cherries and amaretto

Eén fles rode of wite wijn per 3 personen

Koffie/thee en cantuccini

Une bouteille de vin rouge ou blanc par 3 couverts

Café/thé et cantuccini

A bottle of red or white wine for 3 persons

Coffee/tea and cantuccini



MENU AMALFI – € 49,50

aperitivo

Risotto met paddenstoelen

Risotto aux bolets royals

Risotto with royal boletes

OF/OU/OR

Paccheri met baarsfilet, kerstomaatjes en oregano

Paccheri au filet de bar, tomates cerises, basilic et origan

Paccheri with bar fillet, cherry tomatoes, basil and oregano

OF/OU/OR

Integrale tagliatelle met pancetta en doperwtjes

Tagliatelle intégrale pancetta et petits pois

Tagliatelle integral pancetta and peas

Ballotine van konijn gevuld met ganzenlever en bergspek, rode wijnsaus uit de Piëmont, geserveerd met gecarameliseerde appels en groenten

Ballotine de lapin farcie au foie-gras et speck de montagne, sauce au vin rouge de Piëmont, accompagnée de pommes caramélisées et petits légumes

Ballotine of rabbit stuffed with foie gras and mountain speck, Piedmont red wine sauce, accompanied by caramelized apples and vegetables

OF/OU/OR

Noisette van lam met thijm en citroen, gratin van witte selderij en artisjok

Noisette d'agneau au thym et citron, accompagnée d'un gratin de céleri blanc et artichaut

Lamb noisette with thyme and lemon, accompanied by a gratin of white celery and artichoke

OF/OU/OR

Baarsfilet de ligne met rozemarijn en citroen, olijfolie, salie en grof zout, geserveerd met groenten

Filet de bar de ligne au romarin, citron, huile d'olive et sauge, accompagné de légumes

Fillet of bar with rosemary, lemon, olive oil and sage, served with vegetables

Ricotta taart met citroen

Tarte de ricotta au citron

Ricotta tart with lemon

OF/OU/OR

Mix van sorbet ijs

Sorbette mixte

Mixed sorbet

Eén fles rode of witte wijn per 3 personen

Koffie/thee en cantuccini

Une bouteille de vin rouge ou blanc par 3 couverts

Café/thé et cantuccini

A bottle of red or white wine for 3 persons

Coffee/tea and cantuccini

