

Lunch

VINO&FRIENDS PRANZO

12:00 – 16:00
ON SATURDAY

2-gangen menu €37,50 1/3 3-gangen menu €45 1/3/4 4-gangen menu €55 1/2/3/4

ANTIPASTI ¹ €8,5 per stuk minimaal 2 gerechtjes p.p

ZUCCHINE ALLA GRIGLIA VEGA

Gegrilde courgette uit de houtskooloven, zwarte zoete uien crème en ingelegd mosterdzaad

DUO DI BRUSCHETTE

Ricotta met een vleugje citroen, peer en honing VEGA / Zacht gegaard kalfsvlees met truffelcrème en Grana Padano

SALMONE CON ASPARAGI E SALSA OLANDESE

Gerookte zalm met asperges en hollandaise saus

ARANCINI FATTI IN CASA

Smeuïge risotto balletje op Siciliaanse wijze, laat je verrassen door de vulling

OLIVE ASCOLANE CON SALSA TARTUFO

Gefrituurde en met vlees gevulde olijven uit Ascoli met truffelsaus

AFFETTATI MISTI

Een selectie van Italiaanse vleeswaren uit eigen import

VERDURE FRITTE IN PASTELLA CON SALSA AIOLI

Lekkere groentjes in een krokant jasje met knoflooksaus

ANTIPASTO DEL GIORNO

Dagelijks bedenken onze chefs een lekker voorgerechtje

PRIMI PIATTI ²

CALAMARATA AGLI SCAMPI E COZZE - €22

Verse ringenpasta uit Napels met sterk gereduceerde tomatensaus, scampi's en mosselen

RAVIOLI ASPARAGI E SPECK ALTO ADIGE DOP - €21

Deegkussentjes gevuld met groene asperges in een romige aspergesaus en speck uit Alto Adige

PASTA SETTIMANALE VEGA - €20

Wekelijks creëert onze chef nieuwe overheerlijke vegetarische pastagerechten

SECONDI PIATTI ³

TAGLIATA DI MANZO CLASSICA - €24

Getrancheerd rundvlees uit de Mibrasa houtskoolgrill met jus de veau, gerijpte Parmigiano Reggiano en een cremige aceto balsamico

PESCE DEL GIORNO - €24

Dagelijks wisselende verse vis, onze collega's vertellen u hier graag meer over. Wij serveren dit met zoete punt paprika gevuld met frisse couscous, kruiden compote en saffraancreme

PIATTO VEGETARIANO VEGA - €22,50

Onze chef werkt met dagelijks wisselende verse seizoensgebonden groentjes, hij maakt hier heerlijke creatieve gerechtjes mee



DOLCI ⁴

DUO DI DESSERT E GELATO FATTO IN CASA - €12

Twee overheerlijke desserts met huisgemaakt ijs

FORMAGGI MISTI (€4,50 SUPPLEMENT MENU) - €15

Een mooie proeverij van harde en zachte Italiaanse kazen

Lunch

VINO&FRIENDS PRANZO

12:00 – 16:00
ON SATURDAY

2-courses menu €37,50 1/3 3-courses menu €45 1/3/4 4-courses menu €55 1/2/3/4

ANTIPASTI ¹

€8.50 each, with a minimum of 2 dishes per person

ZUCCHINE ALLA GRIGLIA VEGA

Grilled zucchini from the charcoal oven,
black sweet onion cream and pickled mustard seeds

DUETTO DI BRUSCHETTE

Ricotta with a hint of lemon, pear and honey VEGA /
Softly cooked veal with truffle cream and Grana Padano

SALMON WITH ASPARAGUS AND SALSA OLANDESE

Smoked salmon with asparagus and hollandaise sauce

ARANCINI FATTI IN CASA

Creamy risotto ball in a Sicilian style,
be surprised by the filling

OLIVE ASCOLANE CON SALSA TARTUFO

Fried and meat-filled olives from
Ascoli with truffle sauce

AFFETTATI MISTI

A selection of Italian meats
from our own imports

VERDURE FRITTE IN PASTELLA CON SALSA AIOLI

Delicious greens in a crispy blanket with garlic sauce

ANTIPASTO DEL GIORNO

Daily our chefs make a tasty antipasto

PRIMI PIATTI ²

CALAMARATA AGLI SCAMPI E COZZE - €22

Fresh ring pasta from Naples with greatly reduced
tomato sauce, scampi and mussels

RAVIOLI ASPARAGUS AND SPECK ALTO ADIGE DOP - €21

Dough pillows filled with green asparagus in a creamy
asparagus sauce and speck from Alto Adige

PASTA SETTIMANALE VEGA - €20

Our chef creates new delicious vegetarian pasta
dishes every week

SECONDI PIATTI ³

TAGLIATA DI MANZO CLASSICA - €24

Sliced beef from the Mibrasa charcoal grill with
jus de veau, matured Parmigiano Reggiano and a
creamy aceto balsamic vinegar

PESCE DEL GIORNO - €24

Fresh fish changes daily, our colleagues are happy
to tell you more about this. We serve this with sweet
pointed peppers filled with fresh couscous, herb
compote and saffron cream

PIATTO VEGETARIANO VEGA - €22,50

Our chef works with fresh seasonal vegetables that
change daily, he makes delicious creative dishes
with them about this



DOLCI ⁴

DUO DI DESSERT E GELATO FATTO IN CASA - €12

Two delicious desserts
with homemade ice cream

FORMAGGI MISTI (€4,50 SUPPLEMENT MENU) - €15

A nice tasting of hard
and soft Italian cheeses