

## VINO CHEF'S MENU

DINER

*De eerste gang bestaat altijd uit alle vijf voorgerechten om te delen  
Kies per persoon één gerecht per gang uit de tussengerecht,  
hoofdgerecht en nagerecht*

LUNCH

VRIJDAG EN ZATERDAG SERVEREN  
WE UITSLUITEND HET VIERGANGENMENU

DRIE | VIER

55 | 65

*Amuse*

**Affettati** | fijngesneden vleeswaren uit Italië

---

VIJF VOORGERECHTEN - TO SHARE

---

### CHEF'S - ANTIPASTI

*VANAF 2 PERSONEN*

**Tonno al Bacio di Lime** | tonijn - groene asperge - limoen

**Carciofi e Caponata** | artisjok – caponata

VEGA

**Bruschetta al pomodoro (classica)** | tomaat - basilicum -  
knoflook

VEGA

**Battuta al coltello** | rundvlees - rode peper - kappertjes

**Burratino verde** | burrata - tomaten - basilicum

VEGA

---

TUSSENGERECHT

---

### CHEF'S - PRIMI

**Ravioli alla Carbonara** | ravioli - carbonara - parmezaan

**Ravioli all'Astice** | ravioli - kreeft - kaffir

**Ravioli ai Carciofi** | ravioli - artisjok kreme

VEGA

---

---

## HOOFDGERECHT

---

### CHEF'S - SECONDI

**Angus alla griglia** | angus steak (180gr) - rozemarijn - rode ui

**Corvina** | mediterrane zeebaars - venkel - asperges

**Uovo al tartufo** | gepocheerd ei - risotto - verse truffel VEGA

---

**STEAK VAN DE DAG - VRAAG DE BEDIENING** SUPPL

*TO SHARE VANAF 2 PERSONEN* per 100g

**Bistecca del giorno** - gegrilde groente - jus - | minimaal 1kg 7

---

## NAGERECHT

---

### DESSERT

**Duo di dessert e gelato** | twee dessert met ijs

**Formaggi misti** | Kaasplank met vier Italiaanse kazen 6,5