

# *Kerstmenu*



## *Menu di Natale*

### *Carne(Vlees)*

#### *Carpaccio di Cervo con crème di tartufo*

*Een tongstrelende hertenhaas , geserveerd op een bedje van rucola, gecombineerd met pijnboompitten en een fijne truffelcrème*

#### *Crème di zucca*

*Een gebonden, licht zoete, huisgemaakte pompoensoep Met een wolkje room*

#### *Filetto di Cervo al porto rosso*


*Een overheerlijke, malse en sappige hertenhaas, afgeblust met een milde rode portsaus voor de finishing touch*

#### *Torta al limone o Torto al cioccolato*

*Als afsluiting keuzen uit citroen of chocoladetaart*

#### *Caffé o The*

*Uiteraard mag koffie of thee niet ontbreken*

€ 47,50 pp 

# ***Kerstmenu***



## ***Menu di Natale***

### ***Pesce (Vis)***

#### ***Carpaccio di Tonno***

*Dun gesneden gele vin tonijn carpaccio  
besprenkelt met een fijn gekruide Italiaanse dressing*

#### ***Crème d'Arragosta***

*Een rijkelijk gevulde, romige "Bisque  
Hommert" (Kreeftensoep)*

#### ***Halibut nera***

*Vers uit zee presenteren wij u onze heilbotfelit  
Bereid met dille en geserveerd met een romige kreeftensaus*

#### ***Torta al limone o Torta cioccolato***

*Als afsluiting keuzen uit citroen of chocoladetaart*

#### ***Caffé o The***

*Uitraatd mag koffie of thee niet ontbreken*

€ 47,50 pp 