

# Degustatiemenu **SMAKEN UIT EUROPA**

WE SERVEREN HET DEGUSTATIEMENU ENKEL 'S AVONDS EN ENKEL VOOR HET VOLTALLIGE GEZELSCAP AAN TAFEL. GERECHTEN ZIJN OOK À LA CARTE BESCHIKBAAR. OM ONZE SERVICE EN KWALITEIT TE OPTIMALISEREN, VERZOEKEN WIJ U VANAF ZES PERSONEN TE KIEZEN VOOR HET DEGUSTATIEMENU.

3-GANGEN MENU €59 P.P.

4-GANGEN MENU €79 P.P.\* OPGELET: HET 4-GANGEN MENU WORDT ENKEL GESERVEERD VANAF 19U00.

VRAAG GERUST NAAR ONZE ALLERGENENLIJST.

## VOORGERECHTEN

### ZEEBARBEEL

Consommé van Noordzee krab – artisjok – zwarte olijf – amandel

OF

### LANGOUSTINE *supplement* €5

Gekonfijte pachino tomaat – venkel – dragonboter – brioche

OF

### SECRETO VAN WAGYU

Pan de cristal – barilotto – zwarte look – groene kruiden

## TUSSENGERECHT\*

### RISOTTO PORCINI & TARTUFO NERO

Eekhoorntjesbrood – parmigiano reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel

## HOOFDGERECHTEN

### TONGSCHAR FILET

Knolselder – girolles – Noordzee garnaal – hazelnoot – beurre noisette – ratte aardappel

OF

### POULET DES LANDES

Gebrande bloemkool – savora mosterd – cavolo nero – piccalilly – gekonfijte aardappel

## NAGERECHTEN

### DAME BLANCHE 'A LA MINUTE'

Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus

OF

### CHOCOLADE MANJARI 64%

Biscuit van pistache – citroen – basilicum

OF

### ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN VAN AFFINEUR VAN TRICHT *supplement* €8

Rozijnenbrood & garnituren

# Voorgerechten **OM MEE TE STARTEN**

OM ONZE SERVICE EN KWALITEIT TE OPTIMALISEREN, VERZOEKEN WIJ U VANAF ZES PERSONEN TE KIEZEN VOOR HET DEGUSTATIEMENU OF UW KEUZE TE BEPERKEN TOT MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE À LA CARTE GERECHTEN PER TAFEL. VRAAG GERUST NAAR ONZE ALLERGENENLIJST.

## SUGGESTIES UIT ONS DEGUSTATIEMENU

**ZEEBARBEEL** €25

Consommé van Noordzee krab – artisjok – zwarte olijf – amandel

**LANGOUSTINE** €29

Gekonfijte pachino tomaat – venkel – dragonboter – brioche

**SECRETO VAN WAGYU** €25

Pan de cristal – barilotto – zwarte look – groene kruiden

**RISOTTO PORCINI & TARTUFO NERO (V)** €25

Eekhoorntjesbrood – parmigiano reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel

## KLASSIEKERS

**CREUSE OESTERS** 3ST €14 6ST €26

Gillardeau NO.4 geserveerd op ijs – citroen

**POMME MOSCOVITE** €59

30gr Royal Belgium kaviaar gold – geplette ratte aardappel – zure room – bieslook

**TARTAAR VAN RUND & KAVIAAR** €45

Klassiek - 15gr Royal Belgium kaviaar gold

**GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN** 1ST €14 2ST €23

Jonge kropsla – vinaigrette salée – peterselie – citroen

**CARABINEROS A LA PLANCHA** €33

Rode gamba – zeer exclusief – gevangen op kleine schaal – verfijnd van smaak

2 stuks – chili – knoflookmarinade – insalata mista

**CARPACCIO BELGISCH WIT-BLAUW MET ZWARTE TRUFFEL** €30

Parmigiano reggiano 36 mesi – olio di oliva – zwarte seizoenstruffel aan tafel

## Pasta PASTA AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| LINGUINE MET GEBAKKEN LANGOUSTINE<br>Pachino tomaatjes – spicy gremolata – citroen                             | VG €28 | HG €33 |
| PASTA AL BURRO È CAVIALE<br>Linguine – hoeveboter – bieslook – 30gr Royal Belgium kaviaar gold                 | VG €52 | HG €59 |
| TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (v)<br>Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel aan tafel | VG €19 | HG €28 |
| SPAGHETTI ALLA CHITARRA (v)<br>Artisjok – lamsoorpesto – barilotto – venkel – pijnboompit                      | VG €17 | HG €24 |
| SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI<br>Venusschelpen – knoflook – peterselie – bottarga                              | VG €19 | HG €26 |
| PENNE PUGLIESE<br>Tomaat – knoflook – salametto picante – olijf – jonge basilicum                              | VG €15 | HG €19 |

## Kids EENVOUDIG, KLEIN & FIJN

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN<br>Peterselie – citroen                         | 1ST | €10 |
| CALAMARI FRITI<br>Verse tartaarsaus – citroen                                       |     | €14 |
| KROKANT GEBAKKEN KABELJAUWHAASJES<br>Seizoensgroentjes – aardappeltjes uit de oven  |     | €18 |
| KIDS FILET PUR (120GR)<br>Natuurjus – seizoensgroentjes – garnituur naar keuze      |     | €25 |
| PASTA AL POMODORO<br>Korte pasta met verse tomatensaus – parmezaan apart geserveerd |     | €12 |

# Hoofdgerechten TRADITIES & SUGGESTIES

## SUGGESTIES

TONGSCHAR FILET €36  
Knolselder – girolles – Noordzee garnaal – hazelnoot – beurre noisette – ratte aardappel

POULET DES LANDES €36  
Gebrande bloemkool – savora mosterd – cavolo nero – piccalilly – gekonfijte aardappel

RISOTTO PORCINI & TARTUFO NERO (V) €35  
Eekhoorntjesbrood – parmigiano reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel

MEATLOVERS  
GEGRILDE WAGYU PICANHA €48  
Gegrilde slahart – gepofte zaden – chimichurri – patate al forno

## KLASSIEKERS

ONDERSTAANDE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET EEN GARNITUUR NAAR KEUZE.  
KEUZE UIT: PASTA MET PARMEZAAN & OLIJFOLIE, AARDAPPELTJES UIT DE OVEN OF VERSE FRIETJES GEBAKKEN IN OSSENWIT.  
VOOR ANDERE GARNITUREN KAN U KIEZEN UIT ONZE BIJGERECHTEN.

## VIS

JONGE TARBOT UIT DE NOORDZEE €39  
Op de graat gebakken in hoeveboter – jonge kropsla – vinaigrette salée

CARABINEROS A LA PLANCHA RODE GAMBA – ZEER EXCLUSIEF – GEVANGEN OP KLEINE SCHAAL – VERFIJND VAN SMAAK €46  
3 stuks – chili – knoflookmarinade – insalata mista

CALAMARI GRIGLIATI €29  
Verse pijlintvis van de grill – chili – knoflookmarinade – insalata mista

PESCE MISTO DEL PESTACTORE MIN 2 PERSONEN PRIJS PER PERSOON €49  
Luxe visschotel met verschillende vis- & schaaldiersoorten uit het marktaanbod

## VLEES

OSSO BUCO OP ONZE WIJZE €33  
Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977

OSSENHAAS BLACK ANGUS 'POIVRE CONCASSÉ' €39  
In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper

OSSENHAAS BLACK ANGUS 'PIZZAIOLA' €39  
Gegrild – kruidige tomatensaus met knoflook

OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA' €39  
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva

OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA AL TARTUFO' €48  
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse seizoenstruffel aan tafel

SCALOPPINA DELLA CASA €29  
Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977  
Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje

# Bijgerechten & SIDES

|  |     |
|--|-----|
| SALADE VINAIGRETTE SALÉE   | €6  |
| GEMENGDE SALADE  | €7  |
| WARME SEIZOENSGROENTJES  | €8  |
| PASTA AGLIO, OLIO È PEPERONCINO (bijgerechtje voor 1 à 2 personen) | €11 |
| TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (bijgerechtje voor 1 à 2 personen)      | €17 |

# Nagerechten

|   |     |
|---|-----|
| DAME BLANCHE A LA MINUTE<br>Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus     | €12 |
| CHOCOLADE MANJARI 64%<br>Biscuit van pistache – citroen – basilicum                             | €12 |
| HUISGEDRAAIDE SORBET<br>Sinaasappel – kaneel – jus van verveine                                 | €12 |
| ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN VAN AFFINEUR VAN TRICHT<br>Rozijnenbrood & garnituren | €17 |
| AFFOGATO AL CAFE<br>Huisgedraaid vanille-ijs overgoten met een shot espresso                    | €10 |
| IRISH COFFEE  | €12 |