

LUNCHMENU 12 OKTOBER TOT EN MET 23 OKTOBER

WE SERVEREN HET LUNCHEMENU ENKEL 'S MIDDAGS 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 LUNCHMENU. VRAAG GERUST NAAR ONZE ALLERGENENLIJST.

2-GANGEN LUNCHMENU €35 P.P. (VOORGERECHT - HOOFDGERECHT)

3-GANGEN LUNCHMENU €42 P.P. (VOORGERECHT - HOOFDGERECHT - NAGERECHT)

LUNCH VOORGERECHT A LA CARTE €18

LUNCH HOOFDGERECHT A LA CARTE €25

VOORGERECHTEN

GEGRILDE LANGOUSTINES

Risotto – dragon – citrus – venkel

OF

SECRETO NR7

Wilde paddenstoel – brioche – pijnboompit – groene kruiden

HOOFDGERECHTEN

ZEEDUIVEL

Aardpeer – knolselder – parmezaan – girolles – jonge spinazie

OF

LAMSFILET

Crème van polenta – artisjok – spicy lamsragout – raapsteel – pistache

NAGERECHTEN

TARTELETTE

Chocolade 70% – framboos – violet

OF

HUISGEDRAAIDE SORBET

Sinaasappel – kaneel – jus van verveine

OF

ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN SUPPLEMENT €8

Rozijnenbrood & garnituren

LUNCH A LA CARTE

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.

Voorgerechten **OM MEE TE STARTEN**

CREUSE OESTERS Gillardeau NO.4 geserveerd op ijs – citroen	3ST €14	6ST €26
POMME MOSCOVITE 30gr Royal Belgium kaviaar gold – geplette ratte aardappel – zure room – bieslook		€59
GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN Jonge kropsla – vinaigrette salée – peterselie – citroen	1ST €14	2ST €23
CARABINEROS A LA PLANCHA Rode gamba – zeer exclusief – gevangen op kleine schaal – verfijnd van smaak 2 stuks – chili – knoflookmarinade – insalata mista		€33
TARTAAR VAN RUND & KAVIAAR Klassiek - 15gr Royal Belgium kaviaar gold		€45
RISOTTO PORCINI & TARTUFO NERO (v) Eekhoortjesbrood – parmigiano reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel		€25
CARPACCIO BELGISCH WIT-BLAUW MET ZWARTE TRUFFEL Parmigiano reggiano 36 mesi – olio di oliva – zwarte seizoenstruffel aan tafel		€29
VOORGERECHT UIT HET LUNCHMENU		€18

Pasta **PASTA AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO**

LINGUINE MET GEBAKKEN LANGOUSTINE Pachino tomaatjes – spicy gremolata – citroen	VG €28	HG €33
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (v) Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse zwarte truffel aan tafel	VG €19	HG €28
SPAGHETTI ALLA CHITARRA (v) Artisjok – lamsoorpesto – barilotto – venkel – pijnboompit	VG €17	HG €24
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Venusschelpen – knoflook – peterselie – bottarga	VG €19	HG €26
PENNE PUGLIESE Tomaat – knoflook – salametto picante – olijf – jonge basilicum	VG €15	HG €19

LUNCH A LA CARTE

MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE GERECHTEN PER TAFEL AUB.

Hoofdgerechten

MEATLOVERS

GEGRILDE WAGYU PICANHA

Gegrilde kropsla – gepofte zaden – chimichurri – patate al forno

€48

HOOFDGERECHT UIT HET LUNCHMENU

€25

TRADITIES UIT DE MEDITERRAANSE KEUKEN

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

Op de graat gebakken in hoeveboter – jonge kropsla – vinaigrette salée

€39

CARABINEROS A LA PLANCHA RODE GAMBA – ZEER EXCLUSIEF – GEVANGEN OP KLEINE SCHAAL – VERFIJND VAN SMAAK

3 stuks – chili – knoflookmarinade – insalata mista

€46

CALAMARI GRIGLIATI

Verse pijlinktvis van de grill – chili – knoflookmarinade – insalata mista

€29

PESCE MISTO DEL PESTACTORE MIN 2 PERSONEN

Luxe visschotel met verschillende vis- & schaaldiersoorten uit het marktaanbod

PRIJS PER PERSOON

€49

VLEES

OSSO BUCO OP ONZE WIJZE

Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977

€33

OSSENHAAS BLACK ANGUS 'POIVRE CONCASSÉ'

In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper

€39

OSSENHAAS BLACK ANGUS 'PIZZAIOLA'

Gegrild – kruidige tomatensaus met knoflook

€39

OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA'

Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva

€39

OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA AL TARTUFO'

Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & zwarte truffel aan tafel

€48

SCALOPPINA DELLA CASA

Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977

Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje

€29

Bijgerechten & SIDES

SALADE VINAIGRETTE SALÉE	€5
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)	€19

Nagerechten

DAME BLANCHE "A LA MINUTE" Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus	€12
TARTELETTE Chocolade 70% – framboos – violet	€12
HUISGEDRAAIDE SORBET Sinaasappel – kaneel – jus van verveine	€12
ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN VAN AFFINEUR "VAN TRICHT" Rozijnenbrood & garnituren	€17
AFFOGATO AL CAFE Huisgedraaid vanille-ijs overgoten met een shot espresso	€10
IRISH COFFEE	€12