

# Degustatiemenu **SMAKEN UIT EUROPA**

We serveren het degustatiemenu enkel 's avonds en enkel voor het voltallige gezelschap aan tafel.  
Om onze service en kwaliteit te optimaliseren, verzoeken wij u vanaf zes personen te kiezen voor het degustatiemenu.  
Er kunnen binnen het degustatiemenu geen wijzigingen aangebracht worden.  
De gerechten uit het menu zijn ook à la carte beschikbaar verder in onze menukaart.  
Vraag gerust naar onze allergenenlijst.

3-GANGEN DEGUSTATIEMENU €65 P.P.

4-GANGEN DEGUSTATIEMENU €89 P.P.

OPGELET: HET 4-GANGEN MENU WORDT ENKEL GESERVEERD VANAF 19U00

## VOORGERECHTEN

GEBRANDE LANGOUSTINE IN CEMICHE

Tomaat – komkommer – limoen

**Supplement €5**

OF

CARPACCIO VAN GERIJPT CHIANINA RUND

Stracciatella di Burrata – heldere tomatenbouillon – pistache – jonge basilicum

OF

GEROOKTE PALING

Brioche – lava's – koolrabi – zuring

## TUSSENGERECHT

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse zomertruffel

## HOOFDGERECHTEN

RODE POON

Jus van Zeeuwse kokkels – venkel – fidua nero di seppia – zwarte look – andijvie

OF

KALFSENTRECÔTE

Jonge courgette – Barilotto – zwarte olijf – ratte aardappel – kalfsjus

## NAGERECHTEN

DAME BLANCHE 'A LA MINUTE'

Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus

OF

LIMBURGSE KERS

Amandel – gianduia – jus van Amarena

OF

ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN *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

GEBRANDE LANGOUSTINE IN CEVICHE	€32
Tomaat – komkommer – limoen	
CARPACCIO VAN GERIJPT CHIANINA RUND	€28
Stracciatella di Burrata – heldere tomatenbouillon – pistache – jonge basilicum	
GEROOKTE PALING	€28
Brioche – lava's – koolrabi – zuring	
CARABINEROS "A LA PLANCHA" +/- 125GR	PRIJS PER STUK €29
<i>EXCLUSIEVE RODE KEUZEGARNAAL DIE OP KLEINE SCHAAL GEVANGEN WORDT</i>	
Gegrilde sucrine – gekonfijte citroen – jonge basilicum	
SAUTÉ DI VONGOLE	€28
Venusschelpen – knoflook – verse kruiden – pittige tomatenjuszus – pan de cristal	

## KLASSIEKERS

CREUSE OESTERS	3ST €18	6ST €28
Gillardeau NO.4 geserveerd op ijs – citroen		
GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN	1ST €15	2ST €26
Jonge kropsla – vinaigrette salée – peterselie – citroen		
SIGNATUURGERECHT NOORDZEEKRAB & BELGISCHE KAVIAAR	€59	
Crème van polderaardappel – bieslook – sjalot – beurre blanc – 15 GR Royal Belgium Caviar		
BORDJE JAMÒN MANGALICA 24 MAANDEN	€29	
50 gram – pan de cristal – aioli – zwarte olijf		
BORDJE ANCHOAS DEL CANTABRICO 'ORO'	€29	
Pan de cristal		
CARPACCIO BELGISCH WIT-BLAUW MET ZWARTE TRUFFEL	€32	
Parmigiano reggiano 36 mesi – olio di oliva – zwarte seizoenstruffel aan tafel		

## PASTA AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO

	VG	HG
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (V)	€25	€32
Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse zomertruffel aan tafel		
SPAGHETTI AL SUGO DI POMODORO E BURRATA (V)	€19	€26
Burrata DOP – saus op basis van kerstomaatjes – jonge basilicum		
BIGOLI ALLA TRAPANESE	€24	€32
Calamari – 'nduja – burrata – gekonfijte tomaat		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€22	€29
Venusschelpen – knoflook – peterselie – bottarga		
PENNE PUGLIESE	€16	€22
Tomaat – knoflook – salametto picante – olijf – jonge basilicum		

# Hoofdgerechten TRADITIES & SUGGESTIES

## SUGGESTIES

RODE POON	€38
Jus van kokkels – venkel – fidua nero di seppia – zwarte look – andijvie	
NOORDZEETONG	€45
Hoeveboter – peterselie – vinaigrette salée – verse frietjes	
KALFSENTRECÔTE	€38
Jonge courgette – Barilotto – zwarte olijf – ratte aardappel – kalfsjus	
WAGYU A5 PICANHA	€59
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 & sides op de volgende pagina.**

## VIS

CALAMARI GRIGLIATI	€34
Verse pijlinktvis van de grill – chili – knoflookmarinade – insalata mista	
CARABINEROS "A LA PLANCHA" +/- 125GR	PRIJS PER STUK - MINIMUM 2 STUKS €29
<i>EXCLUSIEVE RODE KEUZEGARNAAL DIE OP KLEINE SCHAAL GEVANGEN WORDT</i>	
Gegrilde sucrine – gekonfijte citroen – jonge basilicum	
PESCE MISTO DEL PESTACTORE MIN 2 PERSONEN	PRIJS PER PERSOON €67
<i>Luxe warme visschotel met verschillende vis - &amp; schaaldiersoorten uit het marktaanbod</i>	
Verse IJslandse langoustine - halve babykreeft - calamari - sauté di vongole - verse vis uit de dagvangst geserveerd met gemengde salade	

## VLEES

OSSO BUCO OP ONZE WIJZE	€35
<i>Klassiek &amp; traditioneel gerecht sinds 1977</i>	
SCALOPPINA DELLA CASA	€32
<i>Klassiek &amp; traditioneel gerecht sinds 1977</i>	
Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje	
ENTRECÔTE BELGISCH WIT- BLAUW 'TAGLIATA'	€36
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva	
ENTRECÔTE BELGISCH WIT- BLAUW 'TAGLIATA AL TARTUFO'	€46
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse zomertruffel aan tafel	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'POIVRE CONCASSE'	€45
In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'PIZZAIOLA'	€45
Gegrild – kruidige tomatensaus met knoflook	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA'	€45
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA AL TARTUFO'	€59
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse zomertruffel aan tafel	

## BIJGERECHTEN & SIDES

Salade Vinaigrette Salée	€7
Gemengde Salade	€8
Warme Seizoensgroentjes	€10
Pasta Aglio, Olio E Peperoncino (bijgerechtje voor 1 à 2 personen)	€11
Tagliolini Al Tartufo Nero (bijgerechtje voor 1 à 2 personen)	€20

## Voor De Kinderen EENVOUDIG, KLEIN & FIJN

### KLEINE GERECHTJES VOOR KINDEREN TOT 12 JAAR

GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN Peterselie – citroen	1ST	€12
CALAMARI FRITI Verse tartaarsaus – citroen		€14
BORDJE JAMÒN MANGALICA 24 MAANDEN 25 gram – pan de cristal		€17
CATCH OF THE DAY - KROKANT GEBAKKEN Seizoensgroentjes – aardappeltjes uit de oven		€18
KIDS FILET PUR (120GR) Natuurjus – seizoensgroentjes – garnituur naar keuze		€28
PASTA AL POMODORO Korte pasta met verse tomatensaus – parmezaan apart geserveerd		€12

## Nagerechten

DAME BLANCHE A LA MINUTE Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus	€13
LIMBURGSE KERS Amandel – gianduia – jus van Amarena	€13
SORBETTO AI LIMONI DI AMALFI Huisgedraaide sorbet van citroenen uit Amalfi - jus van verveine	€13
ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN Rozijnenbrood & garnituren	€18
AFFOGATO AL CAFE Huisgedraaid vanille-ijs overgoten met een shot espresso	€10
IRISH COFFEE	€13