Chefs menu (3 gangen €55 gekozen door de chef)

Aperitivo

Schiacciata – Citroen of Kreeftenboter	6.5 / 8.5
Schiacciata – Ricotta – Gerookte leccino olijven – Citroentijm	7.5
Padron pepers – Chili cheese – Dille dip	7
Langoustine toast – Lardo di Colonnata – Harissa	12
Tartelette – Blue fin tonijn – Gerookte crème fraîche – Kaviaar	14
Mortadella skewer - Salsa verde	9
Pane carasau - Paprika - Watermeloen	8
Italiaanse charcuterie	12

Voor

BBQ Artisjok – Snijbonen – Citroen dressing - Dragon	14
Crespelle fiorentina - Palmkool - Pompoen - Fontina	14
Hamachi - Koolrabi - Pijnboompitten - Laurier hollandaise	16
Kalfstartaar – Gerookte paling – Hazelnoten - Waterkers	17

Pasta

Rigatoni - Wilde paddestoelen - Gekarameliseerde ui - Salie	20
Pappardelle – Ossenstaart ragú – Parmigiano Reggiano D.O.P.	22

Hoofd

Maitake - Aardpeer - Krokante aardappel - Gepocheerd ei	24
Bloemkool – Olde Remeker – Mosterd – Nootmuskaat	21
Roodbaars – Bisque – Cassis – Langoustine – Groene kool	26
Ree – Wildjus - Vol-au-vent – Knolselderij	32

Bijgerechten

Bospeen – Stracciatella - 12 jaar gerijpte balsamico	9
Gefrituurde aardappel – Dragonmayonaise	6
Little gem – Groene kruiden dressing – Tropea ui - Parmezaan	6

Desserts

Bruine boter ijs - Citroen - Karamel	7,50
Appel en peer crumble - Rozijnen - Vinsanto - Vanille ijs	11
Tiramisu à la De Olyphant – Chocolade – Hazelnoot	11
Kazen van Tim; keuze tussen 5 soorten kaas	4,50

Allergieën? Laat het ons weten!