

# Keuzemenu

Met het keuzemenu geeft u uw gasten de kans om hun eigen diner samen te stellen met eventueel iets vooraf, een voorgerecht, hoofdgerecht en een dessert.

De menukaartjes liggen op tafel en de bediening zal de keuze per gast doorgeven aan onze chef-kok. Mochten er gasten zijn met dieetwensen dan kunnen ze dit ter plaatse met de bediening bespreken zodat de keuken een passend alternatief kan maken. Op de menukaartjes staan geen prijzen om uw gasten geheel vrij te laten in hun keuze.

Dit menu heeft geen vaste prijs en zal op basis van nacalculatie in rekening worden gebracht

Wij wensen u alvast een gezellig samen zijn en eetsmakelijk.



## Antipasti *Vooraf*

<b>Panne Fatto in Casa</b>	4, <sup>50</sup>
Huisgemaakt brood geserveerd met pikante kruidenboter of pesto	
<b>Olive condite</b>	3, <sup>50</sup>
Knoflook olijven	
<b>Focaccia</b>	5, <sup>50</sup>
Met Parmaham en olijven	

## Antipasti *Voorgerechten*

<b>Calamaretti fritti</b>	10, <sup>00</sup>
Gefrituurde inktvis met remouladesaus en citroen	
<b>Gamberoni di lusso</b>	13, <sup>50</sup>
Gepelde gambas in olijfolie, knoflook en rode peper	
<b>Vitello tonnato</b>	11, <sup>50</sup>
Rose gebraden kalfsfricandeau, kappertjes en tonijncrème	
<b>Antipasto Misto</b>	14, <sup>50</sup>
Vier soorten vleeswaren met olijven, Parmezaanse kaas en crème van balsamico	

## Secondi piatti *Hoofdgerechten*

<b>Tagliatelle con Gamberi all'Aglio</b>	18, <sup>50</sup>
Gepelde gambas met tagliatelle pasta, romige knoflooksaus, rode peper, rucola en Parmezaanse kaas	
<b>Salmone alla Griglia*</b>	20, <sup>50</sup>
Gegrilde zalm gegratineerd met mozzarella en pesto	
<b>Tagliatelle con Filetto e Tartufo</b>	18, <sup>50</sup>
Gebakken ossenhaas met tagliatelle pasta, truffelsaus, rucola en Parmezaanse kaas	
<b>Tagliata*</b>	24, <sup>50</sup>
Gegrilde flank-steak met rucola, Parmezaanse kaas en citroen	

\* Bij deze gerechten worden roseval aardappels, frites of pikante knoflook pasta geserveerd

## Dolci *Dessert*

<b>Mille foglie</b>	6, <sup>50</sup>
Bladerdeeg met crème van witte chocolade en stracciatella ijs	
<b>Tiramisu</b>	6, <sup>00</sup>
Klassiek dessert van mascarpone, slagroom, lange vingers, koffie en cacao	
<b>Limoncello Cheesecake</b>	6, <sup>50</sup>
Citroen cheesecake met bosvruchtensaus	