

Meat

17:00 UUR - 22:00 UUR

Geserveerd met friet, homemade mayo, seizoensgroente uit de houtskooloven en een groene salade.

Served with chips, homemade mayo, vegetables out of the charcoal oven and a green salad.

Pollo alla diavola, half kippetje van de BBQ in gekruide tomatensaus met ui, aubergine, pikant pepertje en olijven 14,50

Half chicken of the BBQ in spiced tomato sauce with onion, eggplant, spicy pepper and olive

Halve houtduif "Royal" van de BBQ, spiesje van hart en lever, worstje van het boutje met pistache, eigen jus met Marsalawijn en eekhoortjesbrood, paddenstoel en broccoli 25,00

Half wood pigeon "Royal" of the BBQ, sausage of the bolt and pischachio, gravy with Marsalawine and porcini, mushroom and broccoli

Diamanthaas en gamba's aan een spies gegrild van de BBQ, geserveerd met yoghurtknoflooksaus en salsa verde 23,00

Steak and shrimps on a skewer from the BBQ, served with yogurt-garlicsauce and salsa verde

Lamsstoof met snijbiet, gegrilde polenta en rozemarijnolie 17,95

Stew of lamb served with chard, grilled polenta and oil of rosemary

Trio van lam van de houtskoolgrill; lamszadel met tuinkruiden en gepofte knoflook, lamshaasje en huisgemaakt lamsworstje met linzen en Marsalawijnsaus 18,00

Trio of lamb of the charcoalgrill: saddle of lamb with roasted garlic, lamb tenderloin and homemade lamb sausage served with lentils and sauce of Marsala-wine

Costata di manzo, oftewel côte du boeuf, 700-800 gram prachtig vlees voor twee van de BBQ, een stoere steak met het been eraan, geserveerd met seizoensgroente en drie dips. De chef bereidt het vlees graag medium-rare voor u. 70,00

Steak with a bone, 700 - 800 gr. delicious meat for two of the BBQ served with seasonal vegetables and three dips. The chef likes to prepare the steak medium-rare for you.

Zuppe

17:00 UUR - 22:00 UUR

Tuinbonensoep met klipvis en munt 10,00
Garden beansoup with cod and mint

Tomatensoep met mascarpone en basilicum 7,00
Tomatosoup with mascarpone and basil

Kreeftenbisque geserveerd met bruschette met ansjovisboter 14,00
Lobstersoup served with toasted bread with butter of anchovy

Extra

Raffaele's patatje speciaal; friet met truffel en Provolone kaas 6,95
Chips with truffle and Provolone cheese

¼ Stokbrood met tapenade 3,50
¼ French bread with tapenade

Groene salade 3,00
Green salad

Gegrilde groente 3,75
Grilled vegetables

Spinazie gebakken met knoflook en tomaat 3,00
Spinach with garlic and tomato

Truffelschaafsel 4,75
Truffle