

Antipasti

SFIZI / APPETIZERS

BRUSCHETTA VAN HUISGEBAKKEN BROOD MET TOMAAT, KNOFLOOK EN OREGANO, PER STUK	3
<i>BRUSCHETTA OF HOMEBAKED BREAD WITH TOMATOES, GARLIC AND OREGANO, ONE PIECE</i>	
BRUSCHETTA VAN HUISGEBAKKEN BROOD MET ZALM, KOMKOMMER EN DILLE, PER STUK	4.5
<i>BRUSCHETTA OF HOMEBAKED BREAD WITH TOMATOES, GARLIC AND OREGANO, ONE PIECE</i>	
BRUSCHETTA VAN HUISGEBAKKEN BROOD MET BUIKSPEK VAN DE BBQ EN GEBRANDE PAPRIKACRÈME, PER STUK	4.5
<i>BRUSCHETTA OF HOMEBAKED BREAD WITH PORK BELLY FROM THE BBQ AND PAPRIKA CRÈME, ONE PIECE</i>	
PLUKBROOD OM TE DELEN MET GEZOUTEN ROOMBOTER, OLIJFOLIE EXTRA VERGINE EN KNOFLOOKSAUS	8
<i>BREAD TO SHARE WITH SALTED BUTTER, OLIVE OIL EXTRA VERGINE AND GARLIC SAUCE</i>	
FOCACCIA BARESE, HUISGEMAAKT MET EIGEN MOEDERDEEG, MET TOMAAT, OLIJVEN, KNOFLOOK EN OREGANO	7
<i>FOCACCIA, BARESE, HOMEBAKED OF MOTHERDOUGH, WITH TOMATO, OLIVES, GARLIC AND OREGANO</i>	

FREDDI / COLD STARTERS

TARTAAR VAN GEROOKTE RODE BIET MET GEITENKAAS, WITLOF, APPEL, KAPPERTJES EN BALSAMICO-UITJES	10
<i>TARTAR OF SMOKED BEETROOT WITH GOAT CHEESE, CHICORY, APPLE, CAPERS AND BALSAMICO ONIONS</i>	
BUFFELMOZZARELLA MET POMPOEN-APPEL-SALIE CRÈME, KRUIJ VAN KAPPERTJES EN PANE CARASAU	13
<i>BUFFALO MOZZARELLA SERVED WITH AN CRÈME OF PUMPKIN-APPLE-SAGE, CRUMBLE OF CAPERS EN PANE CARASAU</i>	
POLLO TONNATO; DUNGESNEDEN KIP MET TONIJN-KAPPERTJESSAUS, ZONGEDROOGDE TOMAATJES EN PANE CARASAU	14
<i>THIN SLICES OF CHICKEN DRESSED WITH TUNA-CAPERS SAUCE, SUN DRIED TOMATOES AND PANE CARASAU</i>	
PARMAHAM VAN 36 MND. GERIJPTE HAM MET MELOEN, RUCOLA EN PANE CARASAU	16
<i>PARMA HAM MATURED FOR 36 MONTHS SERVED WITH MELON, ROCKET AND PANE CARASAU</i>	
CARPACCIO VAN BLACK ANGUSRUND MET TRUFFELDRESSING, PARMEZAANSE KAAS, RUCOLA, PITTENMIX EN PANE CARASAU	17
<i>CARPACCIO OF BLACK ANGUSBEEF WITH TRUFFLE DRESSING, PARMESAN CHEESE, ROCKET, SEEDS AND PANE CARESAU</i>	
EXTRA VERSE TRUFFEL / FRESH TRUFFLE	3.5
PATE VAN GEVOGELTE, HUISGEMAAKT, MET SINAASAPPEL, INGELEGDE RODE KOOL, TOAST EN ACETO BALSAMICO	13
<i>HOMEMADE PATE OF POULTRY SERVED WITH ORANGE, PICKLED RED CABBAGE, TOAST AND BALSAMICO VINEGAR</i>	

CALDI / HOT STARTERS

ARANCINA SICILIANA; HUISGEMAAKTE BOL VAN RISOTTO MET SAFFRAAN EN SINAASAPPEL, GEPANEERD EN GEFRITUURD, MET EEN HART VAN MOZZARELLA, PECORINO EN ZWARTE PEPER IN GEKRUIDE TOMATENSAUS	11
<i>RISOTTO BALL WITH SAFFRON AND ORANGE, BREADED AND FRIED, STUFFED WITH MOZZARELLA, PECORINO AND BLACK PEPPER AND SERVED IN SPICED TOMATO SAUCE</i>	
VEGABALLETJES (5), SPECIALITEIT VAN RAFFAELE, IN GEKRUIDE TOMATENSAUS	10
<i>HOMEMADE VEGETARIAN BALLS SERVED IN SPICED TOMATO SAUCE</i>	
RUNDERBALLETJES (5), HUISGEMAAKT IN GEKRUIDE TOMATENSAUS	10
<i>MEATBALLS (5), HOMEMADE AND SERVED IN SPICED TOMATO SAUCE</i>	
BUIKSPEK VAN DE BBQ MET GEBRANDE PAPRIKACRÈME, CANNELINI-BOONTJES EN BALSAMICO-UITJES	14
<i>PORK BELLY FROM THE BBQ SERVED WITH PAPRIKA CRÈME, CANNELINI BEANS AND BALSAMICO ONIONS</i>	
BITTERBALLEN VAN HERTENSTOOF, GESERVEERD MET MOSTARDA DI CREMONA VAN SINAASAPPEL	10
<i>FRIED BALLS OF VENISON STEW, SERVED WITH MOSTARDA DI CREMONA OF ORANGE</i>	

DAL MARE / STARTERS WITH FISH AND SEAFOOD

HALF DOZIEN OESTERS, FINE DE CLAIRES, MET ZWARTE PEPER, CITROEN EN FRAMBOZEN-VINAIGRETTE <i>OYSTERS (6), FINE DE CLAIRES, WITH BLACK PEPPER, LEMON AND RASPBERRY VINEGAR</i> OESTER PER STUK / 1 OYSTER 3.5	18
ZEETRIO: GARNALEN MET WHISKEY-COCKTAILSAUS + VISSALADE + GEROOKTE ZALM MET DILLEDRESSING TRIO OF: SHRIMPS WITH WHISKEY COCKTAIL SAUCE + FISH SALAD + SMOKED SALMON WITH DILL DRESSING	16
COQUILLES MET CRÈME VAN WORTEL, VANILLE EN STERANIJS, GESERVEERD MET SPINAZIE EN HAZELNOOT <i>SCALLOPS SERVED WITH CRÈME OF CARROT, VANILLA AND ANICE AND SERVED WITH SPINACH AND HAZELNUT</i>	14
GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE MET EEN PIKANT PEPERTJE EN PLATTE PETERSELIE, GESERVEERD MET FOCACCIA <i>PRAWNS IN GARLIC OIL WITH CHILI AND PARSLEY, SERVED WITH FOCACCIA</i>	15
PIJLSTAARTINKTVISJES VAN DE BBQ MET CITROEN EN INGELEGDE GROENTE <i>CUTTLE-FISHES WITH LEMON EN PICKLED VEGETABLES</i>	15
GEFRITUURDE MOSSELEN MET KNOFLOOKSAUS EN CITROEN <i>FRIED MUSSELS SERVED WITH GARLIC SAUCE AND LEMON</i>	11
GEFRITUURDE INKTVISRINGEN MET KNOFLOOKSAUS EN CITROEN <i>FRIED SQUID RINGS SERVED WITH GARLIC SAUCE AND LEMON</i>	15
BITTERBALLEN VAN KREEFT (5), HUISGEMAAKT, MET GROENE KRUIDENSAUS <i>FRIED BALLS OF LOBSTER (5), HOMEMADE, SERVED WITH GREEN HERB SAUCE</i>	10
BITTERBALLEN VAN GARNALEN (5), HUISGEMAAKT, MET WHISKEY-COCKTAILSAUS <i>FRIED BALLS OF SHRIMPS (5), HOMEMADE, SERVED WITH WHISKEY-COCKTAIL SAUCE</i>	10
SCHAAL- EN SCHELPIERENSOEP OP BASIS VAN KREEFTENBISQUE <i>SHELLFISH SOUP BASED ON LOBSTER BISQUE</i>	14

COMBINAZIONI DI ANTIPASTI FREDDI / SELECTION OF COLD SERVED ANTIPASTI

VEGETARIANA 19 P.P.

BUFFELMOZZARELLA MET POMPOEN, OLIJVEN, SCHAPENKAAS, TALEGGIO, SALADE VAN GORGONZOLA-RUCOLA-PEER, BALSAMICO-UITJES, GEROOKTE RODE BIET MET GEITENKAASCRÈME, BONENSALADE, INGELEGDE GROENTE EN EEN BRUSCHETTA MET TOMAAT

BUFALO MOZZARELLA WITH PUMPKIN, OLIVES, SHEEP CHEESE, TALEGGIO CHEESE, SALAD OF GORGONZOLA-ROCKET-PEAR, BALSAMICO-ONIONS, SMOKED BEETROOT WITH GOAT CHEESE CREAM, SALAD OF BEANS, PICKLED VEGETABLES AND ONE BRUSCHETTA WITH TOMATOES

SALUMI E FORMAGGI 19 P.P.

BUFFELMOZZARELLA MET NDUJA, SALADE VAN GORGONZOLA-PEER-RUCOLA, PARMAM, SALAMI NAPOLITANA, HUISGEMAAKTE CAPOCOLLO, PATÉ VAN GEVOGELTE, SCHAPENKAAS, TALEGGIO, BALSAMICO-UITJES, OLIJVEN, INGELEGDE GROENTE EN EEN BRUSCHETTA MET NDUJA

BUFALO MOZZARELLA WITH NDUJA, SALAD OF GORGONZOLA-ROCKET-PEAR, PARMAM, SALAMI NAPOLITANA, HOMEMADE CAPOCOLLO, PATÉ OF POULTRY, SHEEP CHEESE, TALEGGIO, BALSAMICO ONIONS, OLIVES, PICKLED VEGETABLES AND ONE BRUSCHETTA WITH NDUJA

FRUTTI DI MARE PARTICOLARE | PLATEAU FRUIT DE MER DELUXE

€ 105 VOOR 2 PERSONEN
extra couvert € 55

DIVERSE KOUDE SCHAAL- EN SCHELPIEREN; OESTERS, MOSSELEN, KOKKELS, SCHEERMESSEN, NOORDZEEKRAB, ONGEPELDE GARNALEN, HALVE KREEFT p.p., LANGOUSTINES, GAMBA'S, HUISSALADE EN CRACKERS. GESERVEERD OP IJS.

(assortiment kan afwijken en is afhankelijk van het marktaanbod)

*VARIOUS COLD SHELLFISH; 2 OYSTERS, MUSSELS, CLAMS, RAZORS, NORTH SEA CRAB, UNPEELED SHRIMPS, HALF LOBSTER PP, LANGOUSTINES, GAMBAS, HOUSE SALAD AND CRACKERS. SERVED ON ICE .
(offer depends on the market supply)*

ALLERGIE OF DIEETWENS? LAAT DIT ALTIJD WETEN AAN UW GASTVROUW / HEER.
ONDANKS ONZE AANDACHT, KUNNEN ALLE GERECHTEN SPOREN BEVATTEN VAN ALLERGENEN