MENU à THEME

Italie

Jeudi 15/10 12h - 13h à table
Vendredi 16/10 12h - 13h à table
Samedi 17/10 18h45 à table
L'apéritif est servi à table.

ENTREE

Carpaccio de tomates et magret fumé finement tranché, crème de stracciatella Vinaigrette aux agrumes, pignons de pin torréfiés, croûtons de foccacia et basilic frais

DEUXIEME ENTREE

Rouleau d'aubergine à la ricotta et tomates

PLAT

Involtini de volaille et jambon de Parme farci à la scamorza au pesto et olives, accompagné de ravioles

DESSERT

Tiramisu revisité

€ 43
incl. aperitif et eaux

€ 56
incl. aperitif, vin et eaux



THEMAMENU

Italië

Donderdag 15/10 12u - 13u aan tafel
Vrijdag 16/10 12u - 13u aan tafel
Zaterdag 17/10 18u45 aan tafel
Aperitief wordt geserveerd aan tafel

VOORGERECHT

Carpaccio van tomaat en fijn gesneden gerookte eendenborst, stracciatellaroom, Citrusvinaigrette, geroosterde pijnboompitten, focacciacroutons en verse basilicum

TUSSENGERECHT

Auberginerolletje met ricotta en tomaat

HOOFDGERECHT

Involtini van gevogelte en Parmaham, gevuld met scamorza Pesto en olijven, geserveerd met ravioli

DESSERT

Hedendaagse interpretatie van tiramisu

€ 43
incl. aperitief en water

€ 56
incl. aperitief, wijn en water

