

Naam: Bestelnummer:


Telefoonnummer: Aantal personen:

24 en 25 december

31 december en 1 januari

TAKE AWAY: MENU OF APARTE GERECHTEN

Menu € 69,50 / persoon (= 1 gerecht per gang)

	MENU	PER GERECHT	
ANTIPASTO			
Octopussalade met selder, olijven, aardappelen en citroen <i>Insalata di polpo tradizione delle tavole Italiane festive</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€ 19.50
Buffel burrata, Siciliaanse ratatouille caponata, kerstomaatjes <i>Burrata & Caponata in agridolce di fichi d'India</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bresaola van gedroogd rundsvlees, kweepeer, Vermout, winterse noten <i>Bresaola & mela cotogna, vermut, noci invernali</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
PRIMI			
Lasagna van rijkelijke visragout en Abruzzo saffraan <i>Sfoglie di lasagna al sapore di mare</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€ 25.00
Huisgemaakte cannelloni met fior di latte ricotta, pompoen, boschampignons, zwarte wintertruffel <i>Cannelloni invernali/tartufo nero pregiato</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gevulde aubergine, pasta ditalini, saus van kerstomaten, venkelworst <i>Ditalini in barca di melanzane ripiena</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SECONDI			
Dorade Royal fillet, taggiasche olijven <i>Filetti Orata al cartoccio</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€ 38.50
Kalkoenrolade met Parmaham/Marsala, lambrusco, linzenrisotto <i>Pepe's Emiglia Romagna La Rosa di tacchino a tavola</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
 Gevulde courgette met risotto, Parmigiano, ricotta stracchino <i>Veggie</i> <i>Il vegetariano festivo Veggie</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€ 26.50
ALLES WORDT GESERVEERD MET AMANDELKROKETJES / POMPOEN / BLOEMKOOL / PANEERMEEL			
DOLCI			
Tiramisu met hazelnoot van Lamorra <i>Il tiramisù di Alba</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€ 12.50
Siciliaanse Paris-Brest, pistache, chocolade <i>La Paris-Brest di Raffadali Pepe Giacomazza & Vincenzo Di Stefano</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Siciliaanse cannolo met schapenricotta, gekonfijte citroen, Modica chocolade <i>Cannolo tradizione Siciliano</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



