



4-gangenkeuzemenu
44,90

Voorgerechten

Coccotello di gamberetti, garnalencocktail

of Tris di pesce, mix van zalm, paling, zeevruchtensalade
of *Prosciutto di parma e melone, Parmaham met meloen*
of Fantasia tris, mix van koude en warme voorgerechten

Tussengerechten

Canneloni Gianni, gevulde pasta met vis

of *Zuppa di Pesce, vissoep*
of *Canneloni Paulo, gevulde pasta met gekruid gehakt*
of *Brodo di carne e verdura, vleesbouillon met groenten*

Hoofdgerechten

Salmone al arancia, zalm in sinasappel liquer saus

of Scampi alla Daniela, Scampi met garnaltjes, artisjokken ,
prei in liquer roomsaus
of Ossobuco di agnello, lamsosobuco
Of *Filetto di Maiale,*
varkenshaas met champignons, mozzarella en pancetta in
speciale saus met grappa

Nagerechten

Caffé o tè

Keuze uit koffie, espresso, cappuccino, koffie verkeerd of thee
of

verrassingsdessert

Hoofdgerechten worden geserveerd met een salade, vegetarisch mogelijk



Kerstmenu 2018 vanaf donderdag 22.12.2018 tot en met 04.01.2019

Brood en olie

Voorgerechten:

Coccotello di Gamberetti, garnalencocktail

of

Tris di pesce, gerookte zalm, garnalen, paling en zeevruchtensalade

Tussengerechten:

Canneloni Gianni, gevulde pasta met vis

of

Zuppa di pesce, rijk gevulde vissoep

Hoofdgerechten:

Salmone al arancia, zalm in sinasappel likeur room saus

of

Scampi alla Daniela, Scampi met garnaaltjes, artisjokken, prei in likeur room saus

Geserveerd met een salade en aardappelen

Dessert:

Koffie, thee

of

Verrassingsdessert

Prijs per persoon 33,95 Euro



Kerstmenu 2018 vanaf donderdag 22.12.2018 tot en met 04.01.2019

Brood en olie

Voorgerechten:

Prosciutto di Parma e Melone, parmaham met meloen

Of

Tris, warm en koude voorgerechten

Tussengerechten:

Canneloni Paolo, gevulde pasta met vlees

Of

Brodo alla van Gogh, runderbouillon met groenten en aardappel

Hoofdgerechten:

Ossobuco agnello, lamsossobuco

Of

Filettodi Maiale alla van Gogh, varkenshaas met champignons, mozzarella

Pancetta en speciale saus met grappa

Geserveerd met een salade en aardappelen

Dessert:

Koffie, thee

Of

Verrassingsdessert

Prijs per persoon 33,95 Euro



Menu van Vincent van Gogh:

Voorgerecht;

Funghi e patate, gebakken champignons en aardappelen

Of

Polpetinne, gehaktballetjes in speciale tomatensaus

Hoofdgerecht:

Pizza Vincenzo, pizza met aardappelen, gekruid gehakt, verse tomaat en mozzarella

Of

Pizza Mare, pizza met verschillende soorten vis

Of

Pasta Giada, pasta met garnaltjes rucola en tomaatjes

Of

Pasta Bracco liscio, pasta met verse mosselen, paddestoelen, garnaltjes en speciale kruiden op Saponarese wijze

Dessert:

Koffie of Thee

Of

Dessert

Prijs per persoon 22,90 per persoon