



Heeft u een allergie? Meld het ons!

Antipasti Freddi

Koude Voorgerechten

Onze wijn aanbeveling

Carpaccio di Campagna Carpaccio van MRIJ Hollands weiderund geserveerd met gekarameliseerde sjalotten, krokante pancetta, gerijpte geitenkaas en een dressing van mosterd	€ 15,50	Torre Rosso TorreD'orti
Vitello Tonnato e Sashimi Geroosterd, dun gesneden kalfsvlees geserveerd met tonijnmayonaise en sashimi van tonijn	€ 14,50	Gruener Veltliner Sommer
** Antipasti Misti Rijke combinatie van onze voorgerechten (te bestellen vanaf twee personen)	€ 19,50 p.p.	Malvasia Ronco del Tassi
Inno d'Italia San Daniele ham, carasau brood en stracchino kaas geserveerd met een dressing van bosbessen en Porreti bier met 4 hop soorten	€ 13,95	Friulano Ronco del Tassi
Bouquet sulla Riva Huisgerookte heilbot geserveerd met Inca tomaten, mousse van saffraan, gekonfijte citroen en geroosterde pistache	€ 15,75	Fosarin Ronco del Tassi
La Rosa dei Venti Gemarineerde zalm met citroen en tuinkruiden, geserveerd met gefrituurde krab, sinaasappel-basilicum chutney, venkel en sojamayonaise	€ 13,75	Chardonnay Ronco del Gelso

Antipasti Caldi

Warme Voorgerechten

Campo dei Fiori Romige risotto met geitenkaas, maniquette peper, tuinkruiden en extra vergine olijfolie	€ 12,95	Fiano di Avellino Favati
Magica Marea Krab tortelloni geserveerd in licht pittige tomatenbouillon met room van gember en dragonolie	€ 13,50	Pinot Bianco Gumphof
Stufato sul Focolare Gestoofde lamsnek geserveerd met mint polenta, gerookte knoflook en verse doperwtten	€ 13,50	Ripasso Provolo Campotorbian



Heeft u een allergie? Meld het ons!

Pesce

Visgerechten

Onze wijn aanbeveling

Cap d'Antibes

Rode mulfilet geserveerd met antiboise van geroosterde paprika, zoetzure sjalot en een garnalenpolenta*

€ 23,50

Malvasia Ronco del Tassi

Laguna del Paradiso

Gebakken zeewater garnalen, coquilles en inktvis afgeblust met Oostenrijkse dessertwijn Trockenbeerenauslese*

€ 24,50

Fosarin Ronco del Tassi

Carne

Vleesgerechten

In Volo sul Bosco

Parelhoenfilet en salsiccia van parelhoen geserveerd met een citroenrisotto, boleet (paddenstoelen), knolletjes en saliejus

€ 22,50

Zweigelt Sommer

Cesta di Primavera

Geroosterde lamskoteletten en gestoofde lamsnek geserveerd met een caponata van voorjaarsgroenten, geroosterde macadamia noten en een jus van bosvruchten*

€ 25,95

Valpolicella Morari Torre D'orti

Dipinto d' Inverno

Een mooi, vegetarisch schilderij gemaakt met seizoensgroenten, risotto en verse pasta

€ 21,95

Cabernet Sauvignon Prendina

** Banchetto Italiano di Carne e Pesce

Alles wordt nog specialer als je deelt! Twee heerlijke vlees- en visgerechten om samen van te genieten! (te bestellen per tafel, minimaal 2 personen)*

€ 36,00

Primitivo Quata 29 Salento

*Om bewust-voedselgebruik te stimuleren serveren wij geen bijgerechten zoals risotto en pasta tenzij u er speciaal om vraagt

Menu Dello Chef

Menu van de Chef

Menu dello Chef – 3 gangen lunch € 35,50

Menu dello Chef – 3 gangen diner € 39,50

Menu dello Chef – 4 gangen diner € 44,50

**Menu misti Chef – 3 gangen feest € 54,50

** Antipasti Misti & Banchetto Italiano di Pesce e Carne & Dolci Assortiti

Do you have allergies? Please let us know!

Antipasti Freddi
Cold Starters

- Carpaccio di Campagna** € 15,50
Carpaccio di manzo free range MRIJ servito con scalogno, sottili fette di formaggio caprino invecchiato, pancetta croccante e dressing alla mostarda
Carpaccio of Dutch MRIJ free-range beef served with crispy bacon, caramelized shallots, shavings of aged goats cheese and a dressing of mustard
- Vitello Tonnato e Sashimi** € 14,50
Fettine sottili di vitello arrostito servite con maionese e sashimi di tonno
Roasted thin slices of veal served with tuna mayonnaise and sashimi of tuna
- Antipasti Misti**** € 19,50 p.p.
Ricca selezione dei nostri antipasti (per due o più persone)
Rich combination of Italian starters to share (to be ordered for min. 2 persons)
- Inno d'Italia** € 13,95
Prosciutto San Daniele servito con croccante pane Carasau, stracchino cremoso e dressing alla birra Poretti 4 Luppoli
San Daniele ham, Carasau bread and stracchino cheese served with a dressing of blueberries and Poretti beer with 4 hops
- Bouquet sulla Riva** € 15,75
Ipoglosso affumicato in casa, servito con pomodorini Inca e accompagnato da una mousse allo zafferano, limoni canditi e pistacchi arrostiti
Home-smoked halibut served with Inca tomatoes, mousse of saffron, lemon confit and roasted pistachio
- La Rosa dei Venti** € 13,75
Salmone marinato con limone ed erbe fresche, accompagnato da una frittura di granchio e servito con finocchio, maionese alla soya e chutney al basilico e arancia
With fresh herbs and lemon marinated salmon served with deep-fried crab, orange-basil chutney and soya mayonnaise

Antipasti Caldi
Warm Starters

- Campo dei Fiori** € 12,95
Cre moso risotto al formaggio caprino insaporito con pepe maniquette ed erbe e olio extravergine d'oliva
Creamy risotto with goats cheese and maniquette pepper served with fresh herbs and extra virgin olive oil
- Magica Marea** € 13,50
Tortelloni ripieni di polpa di granchio cotti in brodo di pomodoro, serviti con crema allo zenzero ed olio al dragoncello
Crab tortelloni served in lightly spiced tomato bouillon with cream of ginger and tarragon oil
- Stufato sul Focolare** € 13,50
Stufato casereccio di collo di agnello, accompagnato da polenta alla menta, aglio arrostito e ceci
Stewed neck of lamb with smoked garlic, served with mint polenta and fresh garden peas

Do you have allergies? Please let us know!

Pesce

Fish Dishes

Cap d'Antibes € 23,50

Filetto di triglia cotto in salsa Antiboise ai peperoni arrostiti, scalogno in agrodolce e polenta ai gamberi
Fillet of red mullet served with roasted sweet pepper Antiboise, pickled shallots and a shrimp polenta*

Laguna del Paradiso € 24,50

Gamberoni e seppie saltati in padella serviti con capesante flambè in vino dolce Trockenbeerenauslese e serviti con cipollotti ed asparagi
Stir fried scallops, king prawns and squid with spring onion, baby asparagus, quenched with Austrian dessert wine Trockenbeerenauslese*

Carne

Meat Dishes

In Volo sul Bosco € 22,50

Filetto di faraona servito con risotto al limone, funghi boleti e tuberi, accompagnato da sugo alla salvia e salsiccia di faraona
Fillet of guinea fowl and salsiccia of guinea fowl served with a lemon risotto, boletes mushrooms turnip and gravy with sage

Cesta di Primavera € 25,95

Bistecca d'agnello e stufato di collo d'agnello serviti con una caponata di verdure primaverili, noci macadamia e insaporiti con salsa ai frutti di bosco
Roasted lamb cutlets and stewed neck of lamb served with caponata of spring vegetables, roasted macadamia nuts and a blueberry gravy*

Dipinto d' Inverno € 21,95

Un bel dipinto vegetariano creato con pasta fresca e verdure di stagione
A beautiful vegetarian painting made with seasonal vegetables, fresh pasta and risotto

Banchetto Italiano di Pesce e Carne** € 36,00 p.p.

Tutto è più buono se condiviso! 2 deliziosi piatti di pesce e 2 deliziosi piatti di carne da gustare per tavolo!
(per due o più persone e per tavolo)
Everything is more beautiful when you share! Two delicious meat and two fish dishes to enjoy together!
(to be ordered per table) *

**Per mostrare il nostro appoggio a un consumo coscienzioso del cibo, non serviremo contorni di pasta o risotto a meno che non siano espressamente richiesti ed apprezzati dai nostri ospiti*
To support conscious consumption of food we won't serve side dishes of pasta and risotto unless it is especially requested by our guests

Menù dello Chef/Menu of the Chef

Menu dello Chef – 3 courses lunch	€ 35,50
Menu dello Chef – 3 courses dinner	€ 39,50
Menu dello Chef – 4 courses dinner	€ 44,50
** Menu misti Chef – 3 courses feast	€ 54,50

** Antipasti Misti & Banchetto Italiano di Pesce e Carne & Dolci Assortiti