



*18 - 19 juni 2022*

**Menu enkel per 2 pers verkrijgbaar (30.- pp)**

Burrata | garnaal | venkel | citrus

\*\*\*\*

Tartaar rund | truffel | rucola

\*\*\*\*

Taglioline alle Vongole (160°C 15 min)

\*\*\*\*

Vis van de dag | gremolata van sinaas | taggia olijf | witte wijn (160° 25 min)

\*\*\*\*

Mascarpone | perzik | witte chocolade | hazelnoot

\*\*\*\*

Focaccia Rosmarino e parmigiano (160°, 5m)

**Bestellingen sluiten af op woensdagavond**



*18 - 19 juni 2022*

**Menu enkel per 2 pers verkrijgbaar (30.- pp)**

Burrata | garnaal | venkel | citrus

\*\*\*\*

Tartaar rund | truffel | rucola

\*\*\*\*

Taglioline alle Vongole (160°C 15 min)

\*\*\*\*

Vis van de dag | gremolata van sinaas | taggia olijf | witte wijn (160° 25 min)

\*\*\*\*

Mascarpone | perzik | witte chocolade | hazelnoot

\*\*\*\*

Focaccia Rosmarino e parmigiano (160°, 5m)

**Bestellingen sluiten af op woensdagavond**