

## ANTIPASTI

Idea di caprese	€ 24
<i>Idee van caprese</i>	
Uovo cremoso al tartufo di stagione	€ 36
<i>Romig ei met seizoenstruffel</i>	
Cannelloni croccanti, tartare di manzo Bio, maionese di pesce, gelato senape	€ 28
<i>Cannelloni met biologische runderbattuta, vismayonaise, mosterdijf</i>	
Vitello “non tonnato”, anguilla affumicata	€ 28
<i>Kalfsvlees “non tonnato”, gerookte paling</i>	
Carpaccio di capesante, salsa di corallo, uova di trota	€ 30
<i>Carpaccio van coquilles Saint-Jacques, koraalsaus, forelkuit</i>	
Gamberi croccanti in saor salsa bisque e cioccolato bianco	€ 28
<i>Krokante gamba's in saor, bisque en witte chocolade saus</i>	

## PRIMI PIATTI

Risotto “Gran Riserva” al brodo affumicato, vongole e limone candito	€ 29	€ 32
<i>“Gran Riserva” mantecato rijst met gerookte bouillon, vongole en gekonfijte citroen</i>		
Ravioli con ragù di pollo bio astice e la sua spuma	€ 29	€ 32
<i>Ravioli met ragout van biologische kip, medaillon en espuma van kreeft</i>		
Plin d’anatra in brodo	€ 27	€ 30
<i>Plin van eendenborst in consommé</i>		
Tagliolini freschi alla carbonara, pancetta d’Osvaldo, focchi di lievito, cipolla croccante	€ 29	€ 32
<i>Verse tagliolini carbonara, pancetta Osvaldo, vlokken van gist, krokante uitjes</i>		
Calamarata, spuma di parmigiano, pere, ristretto di vitello	€ 29	€ 32
<i>Calamarata, espuma van parmezaan, peertjes, reductie van kalf</i>		
Soqqadro, concassè di scampi, cozze, zabaione aglio-olio-peperoncino	€ 29	€ 32
<i>Soqqadro, concassé van scampi, mossel, knoflook-olie-peper zabaglione</i>		
Lasagnetta, burrata bio, zucchine e pesto di basilico	€ 25	
<i>Lasagnetta, biologische burrata kaas, courgettes en basilicum pesto</i>		
Questo non è uno spaghetti al pomodoro	€ 25	€ 28
<i>‘Dit is geen spaghetti met tomatensaus’</i>		

We vragen u maximum 3 verschillende gerechten te kiezen per tafel.  
Vanaf 5 personen menu voor de hele tafel.

\* supplemento di 10 gr Italian caviar € 25.

\* supplemento tartufo nero fresco € 20.

\* supplemento tartuffo estivo € 9.

## PESCI

Filetti di triglia alla plancia, crema di cavolfiore,  
salsa verde e verdure marinate € 38

*Filets van rode poot, bloemkoolcrème, groene saus, gemarineerde groenten*

Variatione di pesce in umido “idea di zuppa” € 36

*Variatie van vis en hun aroma ‘idee van soep’*

## CARNI

Filetto di manzo Bio, salsa alla pizzaiola, millefoglie di verdure € 42

*Filet pur bio met pizzaiola saus, groentemillefeuille*

Vitello da latte, animelle croccanti, melanzana alla parmigiana € 40

*Kalfsvlees, krokante kalfszwezerik, aubergine parmigiana*

Petto d’anatra arrosto, indivia al caffè, crema di patate affumicate € 38

*Gebraden eendenborst, koffie andijvie, crème van gerookte aardappel*

## PROPOSTE MENU DEGUSTAZIONE

### GELLIUS PASTA I

amuses, 2 pasta, 1 risotto, pre dolce, dolce o café

€ 72

~

### GELLIUS PASTA II

amuses, 3 pasta, 1 risotto, pre dolce, dolce o café

€ 91

~

### GELLIUS GRAN PASTA

amuses, 4 pasta, 1 risotto, pre dolce, dolce o café

€ 109

*Selezione 4 formaggi Van Tricht ipv. dessert: € 10*

ONZE GROENTEN EN BASISINGREDIËNTEN ZIJN 100% BIO.

ONZE VERSE PASTA IS HUISGEMAAKT EN 100% BIO.

*In geval van allergieën of intoleranties, gelieve het personeel te verwittigen.*