

ANTIPASTI

Idea di caprese	€ 28
<i>Idee van caprese</i>	
Uovo cremoso al tartufo di stagione	€ 30
<i>Romig ei met seizoenstruffel</i>	
Cannelloni croccanti, tartare di manzo Bio, maionese di pesce, gelato senape	€ 30
<i>Cannelloni met biologische runderbattuta, vismayonaise, mosterdijis</i>	
Vitello “non tonnato”, anguilla affumicata	€ 30
<i>Kalfsvlees “non tonnato”, gerookte paling</i>	
Tartare d’orata, salsa agrumi, caviale tobhiko al wasabi, uova di salmone	€ 30
<i>Tartaar van dorade, agrumes saus, kaviaar tobhiko met wasabi, zalmeitjes</i>	
Gamberi croccanti in saor salsa bisque e cioccolato bianco	€ 30
<i>Krokante gamba’s in saor, bisque en witte chocolade saus</i>	

PRIMI PIATTI

Risotto “Gran Riserva” al brodo affumicato, vongole e limone candito	€ 32	€ 35
<i>“Gran Riserva” mantecato rijst met gerookte bouillon, vongole en gekonfijte citroen</i>		
Ravioli con ragù di pollo bio astice e la sua spuma	€ 32	€ 35
<i>Ravioli met ragout van biologische kip, medaillon en espuma van kreeft</i>		
Tagliolini alla chitarra, salsa al pistacchio di Bronte, caviale al sale (10 gr)	€ 55	
<i>Verse pasta, pistachenoot saus van Bronte, kaviaar bewerkt met zout</i>		
Calamarata, spuma di parmigiano, pere, ristretto di vitello	€ 32	€ 35
<i>Calamarata, espuma van parmezaan, peertjes, reductie van kalf</i>		
Spaghettoni affumicati ‘alla carbonara’, gel al balsamico	€ 30	€ 33
<i>Spaghettoni gerookt ‘alla carbonara’, gel van balsamico</i>		
Soqqadro con gamberi e zabaione aglio-olio-peperoncino	€ 32	€ 35
<i>Soqqadro, scampi, zabaione van look, olie, pigment</i>		
Lasagnetta all’amatriciana, pancetta d’Osvaldo	€ 28	
<i>Lasagnetta all’amatriciana, pancetta d’Osvaldo</i>		
Questo non è uno spaghetti al pomodoro	€ 28	€ 31
<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 € 10.

PESCI

Calamari croccanti, crema di cavolfiore,
salsa verde e verdure marinate € 40

Krokante calamaris, bloemkoolcrème, groene saus, gemarineerde groenten

Saltimbocca di rana pescatrice, broccoli, salsa al vino bianco € 40

Saltimbocca van lotte, broccoli, witte wijn saus

CARNI

Filetto di manzo Bio, salsa alla pizzaiola, millefoglie di verdure € 46

Filet pur bio met pizzaiola saus, groentemillefeuille

Vitello da latte, animelle croccanti, melanzana alla parmigiana € 46

Kalfsvlees, krokante kalfszwezerik, aubergine parmigiana

Petto di faraona arrosto, indivia al caffè, crema di patate affumicate € 40

Geroosterde parelhoen, koffie andijvie, crème van gerookte aardappel

PROPOSTE MENU DEGUSTAZIONE

GELLIUS PASTA I

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

€ 84

~

GELLIUS PASTA II

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

€ 100

~

GELLIUS GRAN PASTA

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

€ 120

Selezione 4 formaggi Van Tricht ipv. dessert: € 12

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.