

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, mosterdijf</i>	
Vitello “non tonnato”, anguilla affumicata	€ 30
<i>Kalfsvlees “non tonnato”, gerookte paling</i>	
Carpaccio di capesante con maionese di corallo e salsa ostriche	€ 32
<i>Carpaccio van St. Jacobsnootjes, koraalmayonaise, oestersaus</i>	
Gamberi croccanti in saor salsa bisque e cioccolato bianco	€ 30
<i>Krokante gamba's in saor, bisque, witte chocolade saus</i>	

PRIMI PIATTI

Risotto “Gran Riserva” al brodo affumicato, vongole e limone candito	€ 32	€ 35
<i>“Gran Riserva” mantecato rijst, gerookte visbouillon, vongole, gekonfijte citroen</i>		
Ravioli con ragù di pollo bio astice e la sua spuma	€ 32	€ 35
<i>Ravioli met ragout van biologische kip, medaillon, espuma van kreeft</i>		
Tagliolini al tartufo nero d'Alba	€ 48	
<i>Verse pasta, zwarte truffel van Alba</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>		
“Plin” di anatra in brodo	€ 32	€ 35
<i>Plin van eend in consommé</i>		
Lasagnetta all'amatriciana, pancetta d'Oswaldo	€ 28	
<i>Lasagnetta all'amatriciana, pancetta d'Oswaldo</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

- Filetti di triglia arrosto con crema di cavolfiore,
salsa verde e verdure marinate € 40
Filet van rode poot, 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 cervo, crema di scorzanera, millefoglie di verdure € 46
Hertefilet, crème van schorseneren, groentemillefeuille
- Vitello da latte, animelle croccanti, melanzana alla parmigiana € 46
Kalfsvlees, krokante kalfszwezerik, aubergine parmigiana
- Petto d'anatra arrosto, indivia al caffè, crema di patate affumicate € 40
Geroosterde eendenborst, 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.