

ANTIPASTI

- * **Uovo cremoso salsa di tartufo** € 24
Romig ei en saus van truffel
Oeuf crèmeux, sauce à la truffe noire
- Vitello 'gelato non tonnato', anguilla affumicata** € 23
Kalf, makreeljs, gerookte paling
Veau, glace au maquereau, anguille fumé
- Carpaccio di manzo bio, gelato alla senape** € 22
Rundscarpaccio bio, mosterdij
Carpaccio de boeuf bio, glace à la moutarde
- * **Battuto di tonno, pistacchio, melone, olio e balsamico stravecchio** € 26
Carpaccio van tonijn, pistache, meloen, olijfolie en balsamico stravecchio
Carpaccio de thon, pistache, melon, huile d'olive et balsamico stravecchio
- Gamberi in saor** € 23
Scampi 'in saor'

PRIMI PIATTI

- Risotto 'Gran Riserva' brodo affumicato, vongole e limone** € 24 € 27
Risotto gerookte bouillon, vongole en citroen
Risotto bouillon fumé, vongole et citron
- * **Ravioli alla carbonara, erbe e uova di salmone** € 23 € 26
Ravioli carbonara, kruiden en zalm eieren
Ravioli carbonara, herbes et œuf de saumon
- Tortelli "all'amatriciana", con pesto di basilico** € 22 € 25
Tortelli "all'amatriciana", basilicumpesto
Tortelli "all'amatriciana", pesto au basilic
- Soqqadro con gamberi e zabaione aglio-olio-peperoncino** € 24 € 27
Soqqadro, scampi, sabaillon van look, olie, pigment
Soqqadro aux scampi, zabaione ail, huile, piment
- * **Calamarata, spuma cacio e pepe** € 22 € 25
Calamarata, schuim 'cacio e pepe'
Calamarata, mousse 'cacio e pepe'

We vragen u maximum 3 verschillende gerechten te kiezen per tafel.
Nous vous demandons de choisir au maximum 3 plats différents par table.

*supplemento di 10 gr caviar € 22. *supplemento tartufo nero fresco € 16.
*supplemento tartuffo estivo € 6.

**ONZE GROENTEN EN BASISINGREDIËNTEN ZIJN 100% BIO.
NOS LÉGUMES ET NOS PRODUITS DE BASE SONT 100% BIO.**

PESCI

Triglia croccanti, crema di cavolfiori, verdure marinate € 32
Krokante rode poon, crème van bloemkool, gemarineerde groenten
Rouget croquant, crème de chouxfleur, légumes marinés

Branzino arrosto con caponata di verdure in agrodolce e cecina € 32
Geroosterde zeebaars met caponata van zoetzure groenten en cecina
Bar rôti avec caponata de légumes aigre-doux et cecina

CARNI

Controfiletto biologico (Quercetta), salsa al vino rosso, balsamico € 35
Biologische contrefilet (Quercetta), saus van rode wijn en balsamico
Contrefilet bio (Quercetta), sauce vin rouge et balsamico

Vitello da latte, animelle e salsa verde € 35
Melkkalf, kalfszwezerik en saus van peterselie
Veau de lait, ris de veau et sauce au persil

Petto di faraona, crema sedano rapa, indivia caramellata € 32
Parelhoen, crème van knolselder, gecaramelliseerd witloof
Pintade, crème de céleri, endives caramellisées

PROPOSTE MENU DEGUSTAZIONE

GELLIUS PASTA I

amuse, 2 pasta, 1 risotto, dolce o café
€ 51

~

GELLIUS PASTA II

amuse, 3 pasta, 1 risotto, dolce o café
€ 64

~

GELLIUS GRAN PASTA

amuse, 4 pasta, 1 risotto, dolce o café
€ 77

~

GELLIUS DEGUSTATIONE

amuse, antipasto, primi, secondo, dolce o café
€ 61

Trio di fromaggio ipv. dessert: € 7

(Il menù verrà servito per l'intero tavolo)
(De menu wordt geserveerd voor de ganse tafel.)
(Le menu sera servi pour toute la table.)

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette si prega di richiedere al personale di servizio, prima di ordinare, il menù allergeni. (Allegato II regolamento FIAC).

In geval van allergieën of intoleranties, gelieve de verantwoordelijke te verwittigen.

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez prévenir le responsable.