

ANTIPASTI

- * **Uovo cremoso salsa di tartufo** € 24
Romig ei en saus van truffel
Oeuf crèmeux, sauce à la truffe noir
- 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
- * **Battuta di cappesante, uova di salmone, olio extravergine d'oliva e balsamico stravecchio** € 30
Carpaccio van sint-jacobsnootje, zalmkaviaar, olijfolie en balsamico stravecchio
Carpaccio de St. Jacques, caviar de saumon, huile d'olive et balsamico stravecchio
- Ostriche croccanti, crema di patate affumicate** € 26
Krokante oester, crème van gerookte aardappel
Huîtres croquantes, crème de pomme de terre fumée

PRIMI PIATTI

- Risotto 'Gran Riserva' brodo affumicato, vongole e limone** € 24 € 27
Risotto gerookte bouillon, vongole en citroen
Risotto bouillon fumé, vongole et citron
- Plin neri ai broccoli, burro di acciughe** € 22 € 25
Ravioli van broccoli, boter van ansjovis
Ravioli de broccoli, beurre d'anchois
- Tortelli di zucca e ragù di pollo bio** € 23 € 26
Tortelli van pompoen, bio kipperagout
Tortelli de potiron, ragout de poulet bio
- 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 € 18.
*supplemento tartufo estivo € 8.

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

PESCI

Calamari croccanti, crema di cavolfiori, verdure marinate € 33
Krokante calamar, crème van bloemkool, gemarineerde groenten
Calamar croquant, crème de chouxfleur, légumes marinés

Zuppa di pesce € 33
Vissoep
Potage du pecheur

CARNI

Controfiletto bio (Quercetta), bacche di senape, patate e porro € 35
Biologische contrefilet (Quercetta), graanmosterd, puree van aardappel en prei
Contrefilet bio (Quercetta), grains de moutarde, puree de patate et poireaux

* Vitello da latte, animelle e crema di zucca € 36
Melkkalf, kalfszwezerik en crème van pompoen
Veau de lait, ris de veau et crème de potirons

* Petto d'anatra, raviolo di verza e salsa lampone € 34
Eend, groene kool en frambozen saus
Canard, chou vert et sauce à la framboise

PROPOSTE MENU DEGUSTAZIONE

GELLIUS PASTA I

amuse, 2 pasta, 1 risotto, pre dolce, dolce o café
€ 52

~

GELLIUS PASTA II

amuse, 3 pasta, 1 risotto, pre dolce, dolce o café
€ 65

~

GELLIUS GRAN PASTA

amuse, 4 pasta, 1 risotto, pre dolce, dolce o café
€ 78

~

GELLIUS DEGUSTATIONE

amuse, antipasto, primi, secondo, pre dolce, dolce o café
€ 62

Trio di fromagio 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 het personeel te verwittigen.

En cas d'allergies ou d'intolerances, veuillez prévenir le personnel.