

ANTIPASTI

- Uovo cremoso salsa di tartufo** € 26
Romig ei en saus van truffel
Oeuf crèmeux, sauce à la truffe noir
- Carpaccio di manzo, gelato alla senape** € 21
Rundscarpaccio, mosterdijs
Carpaccio de boeuf, glace à la moutarde
- * **Battuto di cappesante, caviale di salmone, olio extra vergine** € 24
Carpaccio van Sint-Jacobsnootjes, zalmkaviaar, extra vergine olijfolie
Carpaccio de St-Jacques, caviar de saumon, huile d'olive extra vierge
- Gamberi in saor** € 21
Scampi 'in saor'
- Prosciutto DOK Dall'Ava e giardiniera** € 26
DOK Dall'Ava ham, gemarineerde krokante groentjes
Jambon DOK Dall'Ava, légumes croquants marinés

PRIMI PIATTI

- Risotto ai porri, fonduta di parmigiano, nocciole e pera** € 22 € 25
Risotto van prei, fondue van parmesaan, nootjes en peer
Risotto au poireaux, fondue de parmezan, noix et poire
- Tortelli di zucca con burro nocciola e salvia** € 22 € 25
Verse pasta gevuld met pompoen, gebrande boter en salie
Pâtes fraîches farçie au potiron, beurre noisette et sauge
- Bottoni liquidi di cipolla, alle due salsa** € 22 € 25
Bottoni van uienroom, twee sauzen
Bottoni de crème d'oignons au deux sauces
- Soqqadro con gamberi e zabaione aglio-olio-peperoncino** € 22 € 25
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 fresco € 16.

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

PESCI

- Baccala al vapore, letto di porri, verdure marinate** € 32
Gestoomde kabeljauw, bedje van prei, gemarineerde groenten
Cabillaud vapeur, lit de poireaux, légumes marinés
- Pescato del giorno** € 32
Vangst van de dag
Pêche du jour

CARNI

- Controfiletto di Scottona, salsa al vino rosso, balsamico** € 35
Contrefilet van Scottona, saus van rode wijn en balsamico
Contrefilet de Scottona, 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
- Carrè di Maialino Duroc, salsa alle bacche di senape** € 32
Varkenscarré Duroc, saus van graantjesmosterd
Carré de porc Duroc, sauce au baies de moutarde

PROPOSTE MENU DEGUSTAZIONE

GELLIUS PASTA

amuse, risotto, pasta fresca, pasta secca, dolce o café
€ 49

~

GELLIUS DEGUSTATIONE

amuse, antipasto, primi, secondo, dolce o café
€ 59

GELLIUS GRAN PASTA

amuse, 5 paste, dolce o café
€ 75

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.