



MENU 31.12

Prosecco battiso e amuses



Carpaccio di cappesante, olio extra vergine d'olive,
balsamico stravecchio, 10 gr Italian Oscietre caviale

Carpaccio van coquilles, extra vergine olijfolie, balsamico stravecchio, Italiaanse Oscietre kaviaar
Carpaccio de coquilles, extra vergine huile d'olive, balsamico stravecchio, Oscietre caviar Italien



Crema di patate affumicate e ostrica croccante

Crème van gerookte aardappel en krokante oester
Crème de pomme de terre fumé et huître croquante



* Risotto alla parmigiana con crema di nocciole salate,
tartufo nero di Norcia

Risotto alla parmigiana, crème van gezouten noten, zwarte truffel uit Norcia
Risotto alla parmigiana, crème de noix salées, truffe noir de Norcia



Lasagnetta al ragù di pollo e canella

Lasagnette met kippenragout en kaneel
Lasagnette au ragoût de poulet et canelle



Controfiletto di cervo e crema di scorzanera

Hertefilet met crème van schorseren
Filet de cerf, crème de salsifis

o / of / ou

Zuppa del pescatore

Soep van de visser
Soupe du pêcheur



Gelato alla zucca e salsa all'amaretto

Pompoenijs, crème met Amaretto
Glace aux potirons, crème à l'Amaretto



Crema bruciata al mango e frutto della passione

Crème brûlée van mango en passievruucht
Crème brûlée à la mangue et fruit de la passion



Dopo mezzanotte, prosecco battiso, lenticchie e cotechino

Na middernacht, prosecco battiso, linzen en worst
Après minuit, prosecco battiso, lentilles et saucisses

VINI

Vins blanc:

Pinot Griggio IGT 2016 (Friuli)
Ribolla Gialla Collio DOC 2016 (Friuli)
Friulano Collio DOC 2016 (Friuli)

Vins rouges:

Camposella 2013 IGT Venezia (100% Merlot) (Veneto)

€ 180

* 20 euro supplement truffe blanche

Reservatie is pas bevestigd na voorschot van 120€ per persoon
op rekeningnummer BE55 7370 3176 7644 op naam van BVBA Proart.

La réservation n'est confirmée qu'après avance de 120 € par personne
numéro de compte BE55 7370 3176 7644, au nom de BVBA Proart.