

❖ *Polpo croccante con cime di rapa e puré di patata novella*
Krokante octopus met raaptoppen en aardappelpuree van novella
aardappel
Crispy octopus with turnip greens and novella potato mash
(Glas Arneis)

❖ *Sformatino di polenta con ragu di ossobuco*
Polenta taartje met ossobuco ragoût
Polenta pie with ossobuco ragout
(Glas Barbera d'Alba)

❖ *Risotto al tartufo*
Risotto met truffels
Risotto with truffles
(Glas Nebbiolo d'Alba)

❖ *Medaglione di cinghiale al brasato*
Gestoofd wild zwijn medaillon
Braised wild boar medallion
(Glas Chianti Classico)

▪ *Seppia ripiena con porchetta e bufala in salsa allo zafferano e lenticchie rosse*
Inktvis gevuld met porchetta en buffel mozzarella in saffraan/rode linzensaus
Stuffed cuttlefish with porchetta and buffalo mozzarella in saffron/red lentils sauce
(Glas Pinot Grigio)

▪ *Semí sfera di bavarese al mandarino e cioccolato fondente*
Donkere chocolade bombe met mandarijnen vulling
Dark chocolate bombe with tangerine filling
(Glas Moscato)

Prezzo € 75 pp

Arrangiamento vino € 25pp

Príx € 75 pp

Wijnarrangement € 25 pp

Price €75 pp

Wine arrangement € 25 pp