

# KERSTMENU

## PRIMO PIATTO

Tonijn carpaccio met Hollandse garnalen, venkelsla en sinaasappeltijm  
Tuna carpaccio with Dutch shrimps, fennel salad and orange thyme

of/or

Ossenhaascarpaccio, Pecorino kaas, truffelolie en noten crème  
Tenderloin Carpaccio, Pecorino cheese, truffle oil and nut cream

\*\*\*

## CORSO INTERMEDIO

Ravioli met een vulling van parelhoenders, truffel, gekarameliseerde sjalotten, kastanjes en balsamicocrème  
Ravioli with a filling of guinea fowl, truffle, caramelized shallots, chestnuts and balsamic cream

of/or

Geitenkaaskrokot met Romeinse sla, vijgen en walnoten  
Goat cheese croquette with Roman lettuce, figs and walnuts

\*\*\*

## SECONDO PIATTO

Canadees Angus tournedos met aardappel-kastanje puree, stoofpeertjes en rode port jus  
Canadian Angus tournedos with potato-chestnut puree, stewed pears and red port gravy

of/or

Gebakken heilbotfilet met risotto, saffraan en gamba's  
Baked halibut fillet with risotto, saffron and king prawns

of/or

Rotondi pasta met een vulling van kastanjes en gekarameliseerde peren  
Rotondi pasta with a filling of chestnuts and caramelized pears

\*\*\*

## DOLCI

warme chocoladetaart met romige vanille-ijs  
warm chocolate cake with creamy vanilla ice cream

of/or

Klassieke Panatone met mascarpone crème en frutti di bosco  
Classic Panettone with mascarpone cream and frutti di bosco

4-gangen Kerstmenu € 32,50

**MADE IN ITALY**

trattoria - bistro - ristorante

