

VALENTIJS MENU 10,11,12 & 14 FEBRUARI 2012

Aperitivo e stuzzichini

Aperitif & hapjes

—

Penne Latini con ragu alla Alloro II

Chefs eigen recept van de langzame gekookte, puur gemalen varkenvlees, fijne groenten, venkelzaad, tomaten, knoflook, pancetta & rode wijn

of

Carpaccio di salmone casa curata, condita con limone e olio di oliva servita con uno aneto condimento cremoso

Carpaccio van in huis gepekeld zalm met citroen en olijfolie geserveerd met verse rucola en een romige dillesaus

—

Tagliata di manzo al sale affumicato, la rucola fresca, formaggio parmigiano reggiano e aceto balsamico invecchiato

Gegrilde Limousin zes rib met gerookt zout, gearneerd met verse rucola, parmigiano reggiano kaas & oude balsamicoazijn

of

Intervallo libero petto di pollo alla Bolognese

Pan Geroosterde hoevekip borst bedekt met prosciutto crudo met een rijke saus van tomaat en basilicum afgewerkt in de oven met Parmigiano Reggiano kaas

of

Stufato di pesce degli scogli

Een mengeling van vis en zeevruchten zacht gepocheerd in een rijke tomaat, knoflook, wijn en saffraan soep

—

Le Tazzine di Gianduiotti e Nutella

Een rijke kop van chocolade truffle met Frangelico & Nutella

of

Limoncello aromatizzato panna cotta con salsa di frutti rossi

Limoncello gearomatiseerd panna cotta met rode bessensaus

—

Caffè e cantucci

koffie & cantucci

€ 45