

## Voorgerechten

<b>COLORI KNISPERS</b> ♡ © Van Bakkerij Bongaards Kruidenboter • Aioli • Olijfolie en zeezout	€ 5,25
<b>OLIJVEN BELLA CERIGNOLA</b> ♡ Portie mooie grote olijven uit Puglia	€ 6,75
<b>TONTAKI (100 g)</b> © Kort gebakken tonijn • Espuma van soja en limoenblad • Wasabi	€ 18
<b>OESTERS (per stuk)</b> © Ierse • Limoentje • Groene Tabasco • Zoetzure rode ui	€ 3,75
<b>LAMB SKEWER</b> Gegrilde gemarineerde lamsschouder aan een spies • Komijn Pittige korianderyoghurt • Zoete-aardappelfrietjes	€ 16
<b>TIRADITO</b> Yellowtail Kingfish • Tijgermelk • Passievrucht Spaanse peper • Komkommer • Limoenrasp	€ 16
<b>CARPACCIO'S</b> © Runderzijlende met verse pesto en/of truffelmayonaise <b>Fiorentina</b> • Met geraspte Parmezaanse kaas <b>Colori</b> • Met eendenleverkrullen	€ 15 € 24
<b>BURRATA SALATA</b> ♡ Roommozzarella • Pangrattato • Balsamicodressing • Dadelstroop (+ Serranoham € 5,-)	€ 14
<b>GEVOGELTEBOUILLON</b> Eendenham • Asperge • Kervel • Venkel	€ 8
<b>GAMBA'S</b> Linguine • Zwarte knoflook • Espuma van soja en limoenblad	€ 17,50
<b>ORANJEBRUIN</b> © Heerlijk intense soep van langoustines Gambastaartjes • Lente-ui • Tomaat	€ 11

## Hoofdgerechten

<b>ZALMWICH</b>	€ 26
Gevuld met mozzarella • Pangrattato van knoflook en groene kruiden Botersaus van specerijzaadjes en sinaasappel	
<b>RISOTTO PARELHOEN</b>	€ 23
Groene asperges • Gevogelte fond • Rucola • Parmezaanse kaas	
<b>BISTECCA COLORI ©</b>	
Ossenhaas • Trofie (gedraaide pasta) • Rode wijnsaus of Pepersaus	
<b>BISTECCA ORIGINALE</b> 200 g	€ 33
<b>BISTECCA DONNA</b> 150 g	€ 25
<b>UPGRADES VOOR BISTECCA:</b>	
<b>TAGLIATA</b> (Plakjes) • Truffelolie • Parmezaanse kaas • Rucola	+ € 7
<b>SURF</b> • Met 3 grote gamba's	+ € 10
<b>DUCK</b> • Met gebakken eendenlever	+ € 14
<b>EXTRAVAGANZA</b> • Met gebakken eendenlever en 3 gamba's	+ € 22
<b>AARDAPPELSTEAK V</b>	€ 19
Gekonfijte Agria • Frisse antibiose met bonen Rozemarijnolie • Hüttenkäse	
<b>?SORPRESA?</b>	€ 22
Vis of vleesgerecht uit het Surprisemenu	
<b>PUUR ZEE ©</b>	€ 29
Tonijnbiefjes • Panko coquilles • Gamba's Kikkoman & wasabi	
<b>PICCOLO</b> • Kleinere portie Puur Zee (kan ook als voorgerecht)	€ 19
<b>GRAINFED BLACK ANGUS RUNDERRIBEYE</b>	
Asperge* • Zwarte knoflookboter • Maldonzout	
<b>250 g</b>	€ 37,50
<b>500 g</b> • "To share or not to share!"	€ 70
<b>"ON THE SIDE" (2-3 personen)</b>	
<b>FRIET</b> • Mayonaise	€ 4,00
<b>SALADE</b> • Ijsbergsla • Appel • Spekjes • Kruidendressing	€ 4,50
<b>RISOTTO</b> • Parmezaanse kaas • Roomboter • Rucola	€ 7,50
<b>ASPERGES*(6)</b> • Gekookt eitje • Hollandaisesaus	€ 8,50

\* Alleen in het seizoen

## Surprise menu's

<b>3-gangen met soep</b>	€ 36
<b>3-gangen met koud voorgerecht</b>	€ 42
Wijnarrangement (3 glazen)	€ 60
<b>4-gangen met soep</b>	€ 47
Wijnarrangement (3 glazen)	€ 65
<b>4-gangen met warm tussengerecht</b>	€ 52
Wijnarrangement (4 glazen)	€ 75
<b>5-gangen met 2 warme tussengerechten*</b>	€ 65
Wijnarrangement (5 glazen)	€ 95

\* Alleen per tafel te bestellen

## Nagerechten

<b>FORMAGGIO ©</b>	€ 14
5 soorten kaas • Rubens Singeljam • Appelstroop	
<b>PICCOLO</b>	€ 9
<b>SINAASAPPEL CHEESECAKE</b>	€ 10
Espuma van Aardbeien met een vleugje Wodka Aardbeiensorbet • Aardbeien	
<b>COLORIAANSE KOFFIE ©</b>	€ 11
Koffie of thee • Crème brûlée • Bolleke ijs Witte chocolademousse • Pipetje Limoncello	
<b>CHEF'S FAVOURITE</b>	€ 9
Vanille-ijs • Warme chocoladesaus • Slagroom	
<b>SCROPPINO</b>	€ 9
"Limone" • Citroensorbet • Wodka • Prosecco "Pornstar" • Passievrucht-vanillesorbet • Wodka • Prosecco	
<b>?TUTTI SORPRESA?</b>	€ 8
Wekelijks wisselend dessert	