

## VOORGERECHTEN

<b>COLORI KNISPERS</b> 	€ 4,50
Van Bakkerij Bongaards Roomboter • Aioli • Olijfolie en zeezout	
<b>PINSA PESTO PUNTEN</b> 	€ 7,50
Luchtig krokant soort “pizzadeeg” • Pesto • Knoflook	
<b>GEBLIKTE SARDINES</b>	€ 12,50
Ortiz • Flintertoast • Tomaten antiboise	
<b>LA ZÉLANDAISE OESTERS</b> © (per stuk)	€ 3,75
Limoentje • Groene Tabasco • Zoetzuur uitje	
<b>HETE GAMBA'S</b>	€ 16
Gebakken in chili-broodkruim Noedelsalade • Pil Pil espuma	
<b>CARPACCIO'S</b> ©	
Runderzijlende met verse pesto of truffelmayonaise	
<b>Fiorentina</b> ; Met geraspte Parmezaanse kaas	€ 15
<b>Asia</b> ; Met Limoenmayonaise • Cashewnoten • (Koriander) Gefruite uitjes	€ 14
<b>Colori</b> ; Met eendenleverkrullen	€ 23
<b>KNOLLETJE</b> 	€ 8
Romige soep van knolselderij • Sinaasappelolie Geplukte ossenstaart • Lavas	
<b>TAT &amp; SAS</b>	€ 16
Tonijntataki • Zalmsashimi • Kikkoman & wasabi	
<b>IBERICO FINGERS</b>	€ 14
Kort gegrilde “boneless” ribs Mangomayonaise • Bao bun • Gefruite uitjes	
<b>ORANJEBRUIN</b> ©	€ 11
Stevig getrokken soep van langoustines Gambastaartjes • Lente-ui • Tomaat	
<b>TOMPOUCE MELANZANE</b> 	€ 13
Hartig gebak in laagjes Aubergine • Pierre Robert • Flammkuchen • Zwarte tapenade	

## HOOFDGERECHTEN

<b>FORELISSIMO!</b>	€ 24
Forelfilet • Venkel • Vadouvan jus	
<b>BISTECCA COLORI ©</b>	
Ossenhaas • Zoete aardappelzalf	
Rodewijnsaus of Peppersaus	
<b>BISTECCA (200 gr.)</b>	€ 32,50
<b>BISTECCA SURF</b> • Met 3 gamba's	€ 41
<b>BISTECCA DUCK</b> • Met gebakken eendenlever	€ 41
<b>BISTECCA GORGONZOLA</b> • Oversmolten met...	€ 37,50
<b>DONNA (150 gr.)</b> • Kleinere Bistecca	€ 24,50
<b>SHEPHERD'S PIE</b> 	€ 18
Vegan variant met linzen • Zoete aardappelzalf	
Groene kruidensla • Limoenolie	
<b>PORC RIB ROAST</b>	€ 21
Op minikriël in schil • Doperwten & Munt	
Chimichurri boter	
<b>PUUR ZEE ©</b>	€ 29
Tonijnbiefjes • Panko coquilles • Gamba's	
Kikkoman & wasabi	
<b>PICCOLO</b>	€ 19
<b>LAMSRUMP</b>	€ 23
Gegrilde dikke lende • Romige tijmgort	
Jus van Laurier en Anijs	
<b>SORPRESA!</b>	€ 19
Vis of Vleesgerecht • Wekelijks wisselend	
<b>“ON THE SIDE” (2-3 personen)</b>	
<b>PATAAD</b> • Verse boerderij friet • Mayonaise	€ 4,50
<b>PATAAD PICCOLO</b> • ½ Portie	€ 3,00
<b>SALADE</b> • IJsbergsla • Appel • Spekjes • Slasaus	€ 4,50
<b>RISOTTO</b> • Parmezaanse kaas • Roomboter	€ 7,75
<b>ASPERGES</b> • In het seizoen!	DAGPRIJS

VOOR KINDEREN HEBBEN WE OOK EEN “JONGE GASTEN MENU”

## SURPRISE MENU'S

<b>3-gangen met soep</b>	€ 35
<b>3-gangen met koud voorgerecht</b>	€ 40
wijnarrangement (3 glazen)	€ 58
<b>4-gangen met soep</b>	€ 45
wijnarrangement (3 glazen)	€ 63
<b>4-gangen met warm tussengerecht</b>	€ 50
wijnarrangement (4 glazen)	€ 74
<b>5-gangen met 2 warme tussengerechten*</b>	€ 60
wijnarrangement (5 glazen)	€ 88

\* (alleen per tafel te bestellen)

## NAGERECHTEN

<b>FORMAGGIO</b>	€ 13
5 soorten kaas • Rubens Singeljam • Appelstroop	
<b>PICCOLO</b>	€ 8
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	€ 9
<b>HANGOP</b>	€ 8
Banaan • Snickers ijs • Gezouten Karamel	
<b>COLORIAANSE KOFFIE</b>	€ 10
Koffie of thee • Crème brûléeetje • Bolleke ijs Mini Panna cotta • Pipetje Limoncello	
<b>ORANGE OREO</b>	€ 8
Sinaasappeltaartje • Witte chocoladeijs Sinaasappel olie	
<b>SCROPPINO INCONNU?</b>	€ 9
Vraag naar de smaak van vandaag	
<b>TIRAMISU</b>	€ 9,50
Luchtige mascarpone • Biscuits • Tia Espresso	