

Voorgerechten

COLORI KNISPERS ▼ © Van bakkerij Bongaards Kruidenboter • Aioli • Olijfolie en zeezout	€ 5,50
OLIJVEN BELLA CERIGNOLA ▼ Portie mooie groene olijven uit Puglia	€ 6,75
GEAY SPECIALES OESTERS (per stuk) Utah Beach Normandië	
Puur Limoentje • Zoetzure rode ui	€ 4,50
Puur+ Espuma van komkommer • Groene Tabasco	€ 4,75
Warm Gegratineerd • Hollandaise van Aperol • Anijsdress	€ 5
BOEKET de MOINE ▼	€ 16
Witte en groene asperges • Honingschuim • Tête de Moine Gegrilde courgette • Kerrie klets kopjes	
CARPACCIO'S ©	
Runderzijlende met verse pesto en/of truffelmayonaise	
Fiorentina • Met versgeraspte Parmezaanse kaas	€ 15
Colori • Met eendenleverkrullen	€ 25
GINZALM	€ 17
Korianderzaadjes • Limoen en Gin • Komkommer espuma Augurk sorbet • Dille olie	
WIT	€ 8,50
Licht gebonden aspergesoep • Kervel • Ham of zalmreepjes	
TONTAKI of SASHIMI (100 g) ©	€ 18
Kort gebakken of rauwe tonijn • Kikkoman & Wasabi	
VITELLO	€ 19
Gebraden kalvslende • Makreelmayonaise • Ansjovis • Kappers Zongedroogde tomaat	
ORANJEBRUIN ©	€ 11
Heerlijk intense soep van langoustines Gambastaartjes • Lente-ui • Tomaat	
SORPRESA PIATTI #1?	€ 14
Voorgerecht uit het Surprisemenu (vis, vlees of vegetarisch)	

Hoofdgerechten

BUTLER'S STEAK	€ 29
Biefstuk van gesplitste sukade • Coeur de boeuf • Gremolata krieltjes Bearnaise saus	
LENGFILET	€ 27
In "Furikake" panko gebakken • Oosterse risotto Gewokte shiitake & asperges	
LAM²	€ 26
Mals lamsstoofje • Merguez worstje van lam • Rozen harissa Tabouleh salade	
BISTECCA COLORI ©	
Ossenhaas van Regiorund • Skordalia • Rode wijnsaus of Pepersaus	
BISTECCA ORIGINALE 200 g	€ 38
BISTECCA DONNA 150 g	€ 28,50
UPGRADES VOOR BISTECCA:	
TAGLIATA (Plakjes) • Truffelolie • Parmezaanse kaas • Rucola	+ € 7
SURF • Met 3 grote gamba's	+ € 10
DUCK • Met gebakken eendenlever	+ € 14
EXTRAVAGANZA • Met gebakken eendenlever en 3 gamba's	+ € 22
FLAMMKUCHEN PIL PIL V	€ 24
Puntpaprika & Asperge • Krokante gnocchi • Dukkah • Pil Pil schuim	
PUUR ZEE ©	€ 30
Tonijnbiefjes • Panko coquilles • Gamba's • Prei olie • Kikkoman	
PICCOLO • Kleinere portie Puur Zee (kan ook als voorgerecht)	€ 19
SORPRESA PIATTI #2?	€ 24
Hoofdgerecht uit het Surprisemenu (vis, vlees of vegetarisch)	
"ON THE SIDE" (2-3 personen)	
FRIET • Verse frieten uit Haps • Mayonaise	€ 4,50
SALADE • Ijsbergsla • Appel • Spekjes • Kruidendressing	€ 4,50
RISOTTO • Parmezaanse kaas • Roomboter	€ 7,50
ASPERGES (SEIZOEN) • Gekookt eitje • Hollandaise saus	Dagprijs

Surprise menu's

3-gangen met soep	€ 36
3-gangen met koud voorgerecht	€ 42
Wijnarrangement (3 glazen)	€ 62
4-gangen met soep	€ 47
Wijnarrangement (3 glazen)	€ 67
4-gangen met warm tussengerecht	€ 52
Wijnarrangement (4 glazen)	€ 78
5-gangen met 2 warme tussengerechten*	€ 65
Wijnarrangement (5 glazen)	€ 97

* Alleen per tafel te bestellen

Nagerechten

CHOCOMOUSSE DONUT	€ 11
Frambozensorbet • Frambozencompote	
FORMAGGIO ©	€ 14
5 soorten kaas • Rubens Singeljam • Appelstroop	
PICCOLO	€ 9
KONING BRÛLÉE	€ 11
Aardbeien • Crème brûlée • Slagroom • Atsina cress	
AFFOGATO MARTINI	€ 9
Espresso Martini schuim • Manetti mokka ijs • Slagroom	
KOFFIE COLORI ©	€ 12,50
Koffie of thee • Crème brûléetje • Bolleke ijs Witte chocolademousse • Pipetje Limoncello	
SCROPPINO	
“Limone” • Citroensorbet • Wodka • Prosecco	€ 9,50
“Bellini” • Perzikersorbet • Wodka • Prosecco	€ 11
CHEF'S FAVOURITE	€ 9
Bourbon vanille-ijs • Warme chocoladesaus • Slagroom	