

Aperitivi & Voorgerechten

PANE V © Bakkerij Bongaards X Colori Gezouten roomboter • Aioli • Dragonmayonaise	€ 7,50
1/2 PANE	€ 4,50
OLIJVEN BELLA CERIGNOLA V Portie mooie groene olijven uit Puglia	€ 7,25
SALUMI (PER PERSOON) Plankje met Serranoham • Fuet • Salame Milano	€ 8
GEAY OESTERS © (PER STUK) Utah Beach Normandië PUUR Limoentje • Zoetzure rode ui	€ 4,50
PUUR + Tom kha kai schuim • Krokante crumble van ui en gember	€ 4,75
PRIMAVERA V Burratine • Basmati salade • Gegrilde groene asperge Mandarijn • Dille-ginsaus • Rijstchips	€ 16
CARPACCIO'S © Runderzijlende met verse pesto en/of truffelmayonaise FIORENTINA • Met versgeraspte Parmezaanse kaas	€ 16,50
COLORI • Met eendenleverkrullen	€ 26,50
COMBI • ½ FIORENTINA – ½ COLORI	€ 21,50
ZALM GRATINÉ Asperges • Witlof • Oosterse dressing	€ 17
DOPERWTEN SOEP Reepjes Finocchiona • Muntroom • Lente-ui	€ 8,50
TONTAKI of SASHIMI © (100 g) Kort gebakken of rauwe tonijn • Kikkoman & Wasabi	€ 18,50
TARTARE! Vergemalen Rundertartaar • Mayonaise espuma • Ansjovis Gebakken uitjes • Kappers • Pergamena di pane	€ 19
ORANJEBRUIN © Heerlijk intense soep van langoustines • Gambastaartjes • Lente-ui	€ 12
SORPRESA Voorgerecht uit het Surprisemenu (vis, vlees of vegetarisch)	€ 15

Hoofdgerechten

RIBEYE	€ 45
Regiorund (300 g) • Café de Paris boter	
BIGEYE (DUBBELE RIBEYE) "TO SHARE, OR NOT TO SHARE!"	€ 88
RISOTTO GAMBERI	€ 27
Gamba's • Kerstomaatjes • Parmezaanse kaas • Groene asperges Jus van kreeft, kaneel en kerrie • Pangrattato	
ABANICO IBERICO	€ 26
Gegrilde Spaanse varkenssteak • Catalaanse Spinazie Jalepeño-Hollandaisesaus	
DORADE FILET	€ 26
Limoen Linguine • Op huid gebakken filets • Sugarsnaps	
BISTECCA COLORI ©	€ 38
Ossenhaas (180 g) • "Smashed Potatoes" Rode wijnsaus of Pepersaus	
Upgrades voor Bistecca:	
TAGLIATA (PLAKJES) • Truffelolie • Parmezaanse kaas • Rucola	+ € 7
SURF • Met 4 gamba's	+ € 12
DUCK • Met gebakken eendenlever	+ € 14
EXTRAVAGANZA • Met gebakken eendenlever en 3 gamba's	+ € 22
PUUR ZEE ©	€ 30
Tonijnbiefjes • Panko coquilles • Gamba's • Kikkoman & Wasabi	
PICCOLO • Kleinere portie Puur Zee (Kan ook als voorgerecht)	€ 19
OOSTERSE FLAMMKUCHEN V	€ 22
Flammkuchen met Satay van zoete aardappel • Mango Kokosschuim • Seroendeng	
SORPRESA	€ 25
Hoofdgerecht uit het Surprisemenu (vis, vlees of vegetarisch)	
"ON THE SIDE" (2-3 PERSONEN)	
FRIET • Mayonaise	€ 4,50
SALADE • Ijsbergsla • Appel • Spekjes • Kruidendressing	€ 4,50
RISOTTO • Parmezaanse kaas • Roomboter	€ 7,50
ASPERGES (SEIZOEN) • Hollandaisesaus • Eitje	Dagprijs

Surprise menu's

3-gangen met soep	€ 38
3-gangen met koud voorgerecht	€ 44
Wijnarrangement (3 glazen)	€ 66
4-gangen met soep	€ 49
Wijnarrangement (3 glazen)	€ 71
4-gangen met warm tussengerecht	€ 54
Wijnarrangement (4 glazen)	€ 84
5-gangen met 2 warme tussengerechten*	€ 67
Wijnarrangement (5 glazen)	€ 104

* Alleen per tafel te bestellen

Nagerechten

BANAAN BRÛLÉE	€ 11
Hangop • Gegratineerde banaan • Karamel roomijs	
FORMAGGIO ©	€ 15
5 soorten kaas • Rubens Singeljam • Appelstroop	
PICCOLO	€ 9
CIOCCOLATO e OLIO	€ 11
Chocolademousse • Maldonzout • Arbequina olijfolie	
SAN SEBASTIAN CHEESECAKE	€ 11
Aardbeiensorbet • Aardbeitjes	
KOFFIE COLORI ©	€ 12,50
Koffie of thee • Crème brûléeetje • Bolleke ijs	
Tiramisu espuma • Pipetje Limoncello	
NOSTRO SCROPPINO'S	
CITROEN • Citroensorbet • Wodka • Prosecco	€ 9,50
SPRITZ • Bittere sinaasappelsorbet • Wodka • Prosecco	€ 11
CHEF'S FAVOURITE	€ 9
Bourbon vanille-ijs • Warme chocoladesaus • Slagroom	