

VOORGERECHTEN

COLORI KNISPERS (2) © Van Bakkerij Bongaards Kruidenboter • Aioli • Olijfolie & zeezout	€ 4,50
OLIJVEN BELLA CERIGNOLA V Portie mooie grote olijven uit Puglia	€ 6,75
GEBLIKTE SARDINES Ortiz • Flintertoast • Tomaten antiboise	€ 12,50
LA ZÉLANDAISE OESTERS © (per stuk) Limoentje • Groene Tabasco • Zoetzure rode ui	€ 3,75
TATAKI VAN HAZENRUGFILET Aubergine crème • Beukenzwammetjes • Rozemarijnolie	€ 17
THAISE SCHELVISBALLETTJES In pankovlokken gebakken • Sobanoodles • Pindamayonaise	€ 12
CARPACCIO'S © Runderzijlende met verse pesto of truffelmayonaise	
Fiorentina • Met geraspte Parmezaanse kaas	€ 15
Colori • Met eendenleverkrullen	€ 24
IBERICOWANGETJE Gestoofd • Zalf van zoete aardappel en gebakken sambal	€ 14
PUMPKIN Soep van pompoen • Maishoen • Specerijenroom • Bieslook	€ 8
TRIFLE IN 'T GROEN Gerookte palingblokjes • Gegrilde knolselderij • Avocado Mierikswortel • Groene kruiden • Limoenolie	€ 16
ORANJEBRUIN © Heerlijk intense soep van langoustines Gambastaartjes • Lente-ui • Tomaat	€ 11
CARPACCIO VAN PEER V Salade van venkel en grapefruit • Dotjes Korenbloem*espuma (*romige Deense blauwaderkaas)	€ 12

HOOFDGERECHTEN

HERTSUKADE	€ 24
Krokant gebakken • Puree van pastinaak en kardemom Eigen jus met D.O.M Bénédicte	
RISOTTO	€ 23
Met Gamba's • Spinazie • Jus van kreeft en kaneel	
BISTECCA COLORI ©	
Ossenhaas • Zoete aardappelzalf Rodewijnsaus of Peppersaus	
BISTECCA ORIGINALE (200 g)	€ 33
BISTECCA DONNA (150 g)	€ 25
UPGRADES VOOR BISTECCA;	
TAGLIATA • Plakjes • Truffelolie • Parmezaan • Rucola	+ € 7
SURF • Met 3 gamba's	+ € 11
DUCK • Met gebakken eendenlever	+ € 14
EXTRAVAGANZA • Met gebakken eendenlever en 3 gamba's	+ € 24
ZEEDUIVEL	€ 26
Gegrilde staartfilet • Snijbonen spaghetti • Guanciale Botersaus met citroenblad	
SORPRESA?	€ 22,50
Vis of vleesgerecht uit het Surprisemenu	
PUUR ZEE ©	€ 29
Tonijnbiefjes • Panko coquilles • Gamba's Kikkoman & wasabi	
PUUR ZEE PICCOLO (KAN OOK ALS VOORGERECHT)	€ 19
BONELESS BEEF RIBS	€ 24
Mosterdzalf • Meloesuitjes • Ingelegde mosterd Saus van Apfelstrudel Doppelbock	
KOKOSCURRY V	
Heerlijk pittige stoof van zoete aardappel en oesterzwammen Bloemkoolrijst • Naanbrood • (Koriander)	
“ON THE SIDE” (2-3 personen)	
PATAAD • Verse boerderij friet uit Haps • Mayonaise	€ 4,50
PATAAD PICCOLO • ½ Portie	€ 2,75
SALADE • IJsbergsla • Appel • Spekjes • Kruidendressing	€ 4,50
RISOTTO • Parmezaanse kaas • Roomboter	€ 7,75

VOOR KINDEREN HEBBEN WE OOK EEN “JONGE GASTEN MENU”

SURPRISE MENU'S

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

* (alleen per tafel te bestellen)

NAGERECHTEN

FORMAGGIO	€ 14
5 soorten kaas • Rubens Singeljam • Appelstroop	
PICCOLO	€ 9
ESPRESSO MARTINI	€ 9
TARTE TATIN VAN VIJGEN	€ 9
Chocolade sorbet • Espuma van Walnoten	
COLORIAANSE KOFFIE	€ 10
Koffie of thee • Crème brûlée • Bolleke ijs	
Mini Panna cotta • Pipetje Limoncello	
ESPUMA BRÛLÉE "APPLE PIE"	€ 9
Variant op onze zomerse topper!	
SGROPPINO	€ 9
"Limone" • Citroensorbet • Wodka • Prosecco	
"Pera" • Stoofpeensorbet • Wodka • Prosecco	