

Aperitivi & Voorgerechten

PANE! V © Bakkerij Bongaards X Colori Buffelboter • Olijfolie en zeezout • Dragonmayonaise	€ 7,50
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+ Gin-tonic schuim • Melissa cress	€ 4,75
SARDINES 3 à 4 in een blikje • Flintertoast • Tomaten-basilicum salade	€ 12
CARPACCIO'S © Runderzijlende met verse pesto en/of truffelmayonaise	
FIORENTINA • Met versgeraspte Parmezaanse kaas	€ 16
COLORI • Met eendenleverkrullen	€ 26
MAKREEL Tartaar • Huisgemaakte bitterbal van gerookte makreel Espuma van bietjes • Appelmayonaise	€ 16
HARIRA Heerlijk comfortsoepje van tomaten en knoflook Kikkererwten & parelcouscous • Rundvlees • (Koriander)	€ 9,50
FICHI V Carpaccio van vijgen • Mozzarella • Pistache Vijgenglaze • Manchego	€ 17
TONTAKI of SASHIMI © (100 g) Kort gebakken of rauwe tonijn • Kikkoman & Wasabi	€ 18
PASTEITJE Romige ragú van wildzwijn • Bladerdeeg • Funghi	€ 16
ORANJEBRUIN © Heerlijk intense soep van langoustines Gambastaartjes • Lente-ui • Tomaat	€ 12
SORPRESA Voorgerecht uit het Surprisemenu (vis of vlees)	€ 15

Hoofdgerechten

ZEEWOLF

€ 27

Lardo • Gnocchi • Pompoen
Botersaus van sinaasappel en gember

RISOTTO

Met paddenstoelen & Parmezaanse kaas

& OSSOBUCO • Jus van anijs en kaneel • Gremolata € 27

& AUBERGINE SCHNITZELTJES V • Burrata € 24

SORPRESA

€ 25

Hoofdgerecht uit het Surprisemenu (vis of vlees)

HERTENKOTELET

In 't groen gegrild • Peren bliksem • Saus van appelstroop en tijm € 35

FAGIOLI e PEPERONCINO V

€ 25

Spicy mix van bonen en plantaardig gehakt

Zwarte rijst • Krokante avocado • Sour cream v

BISTECCA COLORI ©

€ 38

Ierse ossenhaas (180 g) • Aardappelgratin • **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 • Prei olie • Kikkoman

PICCOLO • Kleinere portie Puur Zee (kan ook als voorgerecht) € 19

“ON THE SIDE” (2-3 PERSONEN)

FRIET • Verse frieten uit Haps • Mayonaise € 4,75

SALADE • Ijsbergsla • Appel • Spekjes • Kruidendressing € 4,75

ROZEMARIJN KRIELEN • Knoflook • Parmezaanse kaas € 7,75

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
La vita è bella! *	€ 107
Glaasje Prosecco • Knisper • 5-gangenmenu • Wijnarrangement • Koffie of Thee	

* Alleen per tafel te bestellen

Nagerechten

TARTELETTE DI STIÑO	€ 12,50
Tartelette met karamel en mandarijn • Vanille ganache Dulce de leche roomijs	
FORMAGGIO ©	€ 15
5 soorten kaas • Rubens Singeljam • Appelstroop	
PICCOLO	€ 9
APPLE CRUMBLE	€ 11
Warm appelkrokant • Crunchy kaneelijs • Abrikoos	
KOFFIE COLORI ©	€ 12,50
Koffie of thee • Crème brûléeetje • Bolleke ijs Tiramisu espuma • Pipetje Limoncello	
SCROPPINO ©	
"Limone" • Citroensorbet • Wodka • Prosecco	
"Pumpkin" • Pompoensorbet • Spiced Bacardi • Prosecco	
CHEF'S FAVOURITE	€ 9,50
Bourbon vanille-ijs • Warme chocoladesaus • Slagroom	