

Voorgerechten & Bites

2 COLORI KNISPERS V © Van bakkerij Bongaards Kruidenboter • Aioli • Olijfolie en zeezout	€ 5,50
OLIJVEN BELLA CERIGNOLA V Portie mooie groene olijven uit Puglia	€ 6,75
GEAY SPECIALES OESTERS (PER STUK) Utah Beach Normandië	
PUUR Limoentje • Zoetzure rode ui	€ 4,50
PUUR+ Gazpachoschuim • Komkommer • Atsina cress	€ 4,75
 CEVENKEL V Venkelchiffonade • Kruidensla • Feta crème • Watermeloen Gerookte amandelen	€ 14,50
 CARPACCIO'S © Runderzijlende met verse pesto en/of truffelmayonaise FIorentina • Met versgeraspte Parmezaanse kaas Colori • Met eendenleverkrullen	€ 16 € 26
 PUGLIA PALING Burrata • Gerookte paling • Ansjovis Pesto van groene kruiden • Ciabatta krokant	€ 19,50
 AJO BLANCO Koude soep van amandelen • Knoflook • Witte druiven • Look olie	€ 8,50
 TONTAKI of SASHIMI (100 g) © Kort gebakken of rauwe tonijn • Kikkoman & Wasabi	€ 18
 TARTARE! Regiorund • Cornichons • Kappertjes • Bieslook Grove mosterdsaus • Ciabatta krokant	€ 17
 ORANJEBRUIN © Heerlijk intense soep van langoustines Gambastaartjes • Lente-ui • Tomaat	€ 12
 SORPRESA PRIMI Voorgerecht uit het Surprisemenu (vis, vlees of vegetarisch)	€ 15

Hoofdgerechten

RIBEYE

€ 42

Regiorund met mooie vetmarmering (300 g)

Padrón pepers • Knoflookjus

BIGEYE (DUBBELE RIBEYE) "To share, or not to share!"

€ 79,50

RISOTTO

Paella kruiden • Groene asperge • Kerstomaatjes • Parmezaanze kaas

-SCHOLFILET • Gegratineerd met kruidenkruim • Gazpachoschuim

€ 24

-MAISHOENFILET • Jus van sereh, knoflook en gember

€ 24

-BLOEMKOOL BBQ NUGGETS V • Gazpachoschuim

€ 22

SORPRESA SECUNDO

€ 25

Hoofdgerecht uit het Surprisemenu (vis, vlees of vegetarisch)

ZEETONG

Dagprijs

In roomboter gebakken • Citroentje • Remouladesaus

CARPACCIO GRANDIOSO

€ 26/€ 36

Grote variant van het voorgerecht

BISTECCA COLORI ©

€ 38

Ierse ossenhaas (180 g) • Skordalia • **Rode wijnsaus** of **Pepersaus**

Upgrades voor Bistecca:

TAGLIATA (Plakjes) • Truffelolie • Parmezaanse kaas • Rucola

+ € 7

SURF • Met 3 gamba's

+ € 10

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

LOADED FRIES • Parmezaanse kaas • Truffelmayonaise • Uitjes

€ 8,50

SALADE • Ijsbergsla • Appel • Spekjes • Kruidendressing

€ 4,75

RISOTTO • Parmezaanse kaas • Roomboter

€ 8,50

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

MONCHOU € 11

Taartje • Kersenijs • Bastogne

FORMAGGIO © € 15

5 soorten kaas • Rubens Singeljam • Appelstroop

PICCOLO € 9

ESPUMA BRÛLÉE € 11

Zomerkoninkjes • Crème brûlée van vanille espuma

KOFFIE COLORI © € 12,50

Koffie of thee • Crème brûléetje • Bolleke ijs

Witte chocolademousse • Pipetje Limoncello

SCROPPINO ©

"Limone" • Citroensorbet • Wodka • Prosecco € 9,50

"Coco" • Kokosijs • Malibu • Prosecco € 11

CHEF'S FAVOURITE € 9

Bourbon vanille-ijs • Warme chocoladesaus • Slagroom