

LUNCH MENU all' ITA-LIANA

Herfst in het bord 2.0

VOORGERECHTEN

- I CARPACCIO di VITELLO
KALFSCARPACCIO | WILDE RUCOLA | POEDER van
ZWARTE OLIJVEN | ANSJOVIS- en TONIJNMAYONAISE

- II INSALATA "CAESAR"
BABY SLAHART | KIPPENWIT | PARMIGIANO-SCHILFERS
GROENE APPEL | BROOD-CHIPS | CAESAR-DRESSING

HOOFDGERECHTEN

- I RISOTTO "allo SCOGLIO"
SAFFRAANRISOTTO | ZEEVRUCHTEN | KNOFLOOK
BOSUI | CHILI | BLADPETERSELIE | TOMAAT

- II "CANNELLONI" di CINGHIALE
PASTAROLLETJES | VULLING van EVERZWIJN & RICOTTA
CRÈME van MASCARPONE, POMPOEN, RODE UI & BASILICUM

De gekozen menu is a.u.b. steeds door alle tafelgenoten te nemen
[2 gangen] € 31 p.p.



Allergie, intolerantie? Laat het ons weten.
Liana en Fabio houden graag rekening met uw wensen.

- GRAANSOORTEN die GLUTEN of afgeleiden bevatten
- SCHAALDIEREN of aanverwanten
- EIEREN of afgeleiden
- VIS of afgeleiden
- ARACHIDE of afgeleiden
- SOJA of afgeleiden
- MELKproducten
- AARDNOTEN
- SELDER of afgeleiden
- MOSTERD en afgeleiden
- SESAM en afgeleiden
- ZWAVELDIOXIDE & SULFIET
- WEEKDIEREN of afgeleiden
- LUPINE of afgeleiden