



## Menu 22-06-2026

**Two courses: 44€ (excl. dessert)**

**Three courses: 49€**

### Starters 16€

**Beef Carpaccio with Parmesan Foam and Truffle**

Carpaccio de bœuf, mousse au parmesan et truffe

Carpaccio van rundvlees met Parmezaans schuim en truffel

**Salmon Tartare with Avocado and Mango**

Tartare de saumon à l'avocat et à la mangue

Zalmtartaar met avocado en mango

**Puglian Salad with Strawberries**

Salade des Pouilles aux fraises

Salade uit Puglia met aardbeien

### Mains 30€

**Risotto with Pistachio Pesto and Burrata**

Risotto au pesto de pistaches et burrata

Risotto met pistachepesto en burrata

**Duck Fillet with Cherry Sauce and Mixed Vegetables**

Filet de canard, sauce aux cerises et méli-mélo de légumes

Eendenfilet met kersensaus en gemengde groenten

**Fusilli with Scampi and Preserved Lemon**

Fusilli aux scampis et citron confit

Fusilli met scampi's en gekonfijte citroen

### Desserts 8€

**Fruit salad.**

Salade de fruits.

Fruitsalade.

**Dame Blanche**

**Tiramisu**

---

**“Enhance your meal with our wine selection.”**

#### White wine

**Michele Chiarlo | Palas Gavi** | floral | sage | almond  
Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

8€/glass

#### Red wine

**Le Muricce 'La Donna Doga'** | smooth | light | red berries  
Toscana, Italy | Sangiovese

8€/glass