



FRANCESCO'S MENU

1 voorgerecht
1 hoofdgerecht
1 nagerecht

VOORGERECHTEN

TAPAS

Asian tapas

Pulled surimikrab & miso, yakitori & sesamsaus, sashimi zalm, kip gyoza & dip

Vlees tapas

Carpaccio, bao bun eend, pata negra & paddenstoelencrème, kipchunks & dip

Vis tapas

Scampi's chiliroom, rijstcracker zalmtartaar, gerookte paling, garnalenkroketje & cocktailsaus

CARPACCIO

Carpaccio truffo

Dungesneden zijlende, Parmezaan, rucola, pijnboompitjes, truffelmayonaise

SPECIALS

Pekingeeend

Bao bun, ingelegde komkommer, lente-ui, hoisin, zwarte sesam, Kewpie mayonaise

Gamba mediterrane

Geroosterde scampi's, knoflook, chili, olijfolie, citroen-aioli, stokbrood

VEGETARISCH

Pompoen 'the goat' ✓

Pompoen, pompoenpitjes, crème van geitenkaas, sherryvinaigrette, ingelegde sjalotjes

Camembert uit de oven ✓

Apple fries, rozemarijn, honing, pika oil, scrocchi zeezout

HOOFDGERECHTEN

Alle gerechten worden geserveerd met verse frieten.
Wilt u meer, vraag het gerust.

VLEESGERECHTEN

Boneless short rib

Aardappelcrème, prei sous-vide, eigen jus

Surf & turf

Gebakken scampi's, zalmfilet, knoflook, ossenhaas, pepersaus

Chicken Parmigiana

Kipfilet, tomato frito, Parmezaan, tijm, knoflook

Saté 300 gram

Geroosterde saté van kippendij, atjar, komkommer, gefruite uitjes

Bife de Cuadril

Argentijnse biefstuk, chimichurri, groenten

VISGERECHTEN

Zeebaarsfilet

Aardappelpuree, dille-olie, krokante boerenkool, antibiose van groenten

Kabeljauwfilet (+2)

Geroosterde prei, beurre noisette, luchtige aardappelpuree, pompoenpitten

VEGETARISCH

Ravioli & paddenstoelen

Paddenstoelenravioli, truffelboter, paddenstoelencrème, Parmezaan

Pasta Truffel

Tagliatelle, roomsaus, witte truffel, Parmezaan

NAGERECHTEN

Cheesecake Picasso

Luchtig, MonChou, Bastogne, bosbessen

Oma's appeltaartje

Granny Smith, vanille, kaneel, kruimeldeeg

Chocolademousse

Lauwwarme chocolademousse, coulis framboos, sambalkletskop

Pastel de Nata & kaneelijs

Bladerdeeg, custard, kaneel, kaneelijs

Caramel meringue

Krokant schuim, caramel, slagroom

Sinaasappel crème brûlée

Crème brûlée, Cointreau

Scroppino “klassiek” (+1,50)

Italiaanse verfrissing, prosecco, limoncello, citroenroomijs, vodka

Dame Blanche

Vanilleroomijs, chantilly mascarpone, cacao tuilles, chocoladesaus

Tartufo

Ijsbonbon, truffel, chocolade, Marsala, cacao, slagroom

Dessertwijn

Zoet, krachtig

Koffie / thee naar keuze