GUSTO

CHEF SPECIAL

De smaak van Florence

CHEF SPECIAL

**Graag neemt onze Chef Kok Antonino Granza Rocchetta u mee op een culinaire rondreis door Italië.
De Chef Kok heeft zich laten inspireren op bijzondere traditionele gerechten uit diverse regio's en streken in Italië.
De eerste stop is de schitterende Florence.**

APERITIVO

Prosecco Frizzante, Follador, Venetië, Italië

Een heerlijke Prosecco om mee te starten. *6,50 per glas / 32,50 per fles*

ANTIPASTO

Pappa al pomodoro **8,50**

Een traditionele 'broodsoep' met tomatensaus, brood en basilicum.
Als finishing touche heeft onze Chef kok een beetje honing toegevoegd.
Tip: laat uw aperitief bijschenken en wacht nog even met de wijn.
Wat een sensatie.

PRIMI PIATTI

Crespelle alla fiorentina **14,50**

Crêpes gevuld met ricotta en spinazie. Overgoten met bechamelsaus, tomatensaus en Parmezaanse kaas.
Wijnsuggestie: Chardonnay, Albola, Toscane, Italië. *7,00 per glas / 35,00 per fles*

SECONDI PIATTI

Peposo e fagioli **19,50**

Gestoofde rund in rode wijn met peper.
Geserveerd met witte bonen.
Wijnsuggestie: Primitivo, Lush & Zin, Puglia, Italië. *7,00 per glas / 35,00 per fles*

DESSERT

Zuppa inglese **8,50**

Eén van de klassiekers onder de Italiaanse desserts.
Een dessert geïnspireerd op de Trifle, een typisch Brits dessert dat is opgebouwd uit laagjes cake, room en wijn.
De Italiaanse versie is gemaakt van een luchtige cake, banketbakkersroom en Alchermes om het dessert kleur te geven. Laat het u smaken.

Informatie over de allergenen in onze gerechten overhandigen wij u graag.

Vegetarisch gerecht **Hof van Saksen bewust**

WIJN ARRANGEMENT

Voor de liefhebber hebben we passende wijnen bij de gerechten.
Deze kunt u per glas of als arrangement bestellen.

De prijs van dit arrangement is 24,50.

Prosecco Frizzante, Follador, Venetië, Italië
Chardonnay Albola, Toscane, Italië
Primitivo Lush & Zin, Puglia, Italië