Het Menu

SPECIALITÀ IL PESCE BIANCO
HOOFDGERECHTEN MET WITVIS

Onderstaande visgerechten worden aan tafel gefileerd en geserveerd met verse groente, pasta en gebakken aardappelen

Rombo al Forno €54,50 P.P.
Tarbot in zijn geheel bereid in de oven met Italiaanse kruiden en cherry tomaatjes. Dit gerecht bereiden wij voor minimaal twee personen

Spigola Napoli €32,50
Zeebaars met tomaat, kappers, olijven en knoflook

Spigola Vino Bianco €32,50
Zeebaars in de oven gegaard met witte wijn en Italiaanse kruiden

Sogliola al Limone €37,00
Hollandse Noordzee Tong in een frisse citroensaus

Sogliola al Burro €39,50
Hollandse Noordzee Tong gebakken in roomboter

Sogliola Picasso €43,00
Hollandse Noordzee Tong gebakken in roomboter, met een garnituur van fruit en een saus op basis van Limoncello

SPECIALITÀ IL PESCE
HOOFDGERECHTEN MET VIS

Onderstaande visgerechten worden geserveerd met verse groente, pasta en gebakken aardappelen

Medaglioni di Tonno al Gorgonzola €30,50
Tonijn medaillon van de grill geserveerd met een romige Gorgonzola saus

Gamberoni alla Siciliana €35,50
Zes grote Garnalen in pikante tomatensaus met kappers, olijven en pijnboompitten

Gamberoni alla Sorrentina €35,50
Zes grote Garnalen in een crèmeknoflooksaus

Grande Fantasia del Pescatore €42,50 P.P.
Hollandse Noordzee Tong, Zeebaars, Scampi's, Zalm, Mosselen en Vongole in een tomatensaus met Italiaanse kruiden, kappers en olijven. Deze uitgebreide visschotel bereiden wij voor minmaal twee personen