

# Kerstbrunch

Diverse soorten Brood  
Roombotercroissant  
Kerstbrood met Spijs

Vitello Tonnato  
Ricotta met Honing en Vijg  
Battuto alla Pizzaiola (groententapenade)  
Carpaccio van Ossenhaas met Truffelmayonaise  
Gerookte Zalm met Saffraanmayonaise  
Italiaanse Charcuterie

## *Insalata di Uva con Burrata*

Salade van geroosterde druiven, geserveerd met  
een romige burrata, balsamico-siroop & gebrande hazelnootjes

## *Zuppa di Funghi di Bosco*

Paddenstoelen-truffelsoep met fijngesneden  
bosui-ringetjes & truffelolie

\*\*\*

## *Ragù di Pollo con Salvia e Panchetta*

Huisgemaakte ragout met blokjes kip, salie  
& reepjes uitgebakken panchetta

## *Pinsa al Pesto di Pistacchio*

Pinsa belegd met pistachepesto,  
mozzarella & coppa di parma

## *Frittata di Zucchini*

Italiaans omelet gemaakt met courgette,  
parmezaanse kaas en tuinkruiden

\*\*\*

Panna Cotta – Met passievrucht, mango & ananas  
Cannoli gevuld met Chocolademousse  
Biscotto dello Chef  
Italiaans Schepijs  
Torrone  
Tiramisu

39.50 per persoon  
25.00 voor kinderen t/m 12 jaar