

ONZE APEROHAPJES

Huisbereide fish sticks "Salmone" <i>tartaar van gepekeld groenten</i>	15,00
Bordje Spaanse Serranoham "Jamon de Teruel" <i>top uit Spanje / 18 maanden gerijpt</i>	€ 19,00
Duo parmesan "Grana Padano" / Salami "Bastardo" <i>harde Italiaanse kaas / luxe salami / graanmosterd</i>	€ 16,00
Trio van tapenades "Grissini" <i>tapenade gekonfijte tomaat / agrum / zoete paprika</i>	€ 14,00
Crispy Chicken "Cajun" <i>sweet marinade / chili peper</i>	€ 14,00
Scampi Fritti "Tempura" <i>panko / koriander / Oosterse dip</i>	€ 16,00
Mini kaasballetjes "Picolo" <i>rode pesto</i>	€ 13,00
Mini garnaalballetjes "Bambini" <i>limoen</i>	€ 15,00

ONZE KOUDE VOORGERECHTEN

Rundscarpaccio "Peperonata"

szechuan peper – rucola – parmesan

€ 19,50

Spaanse ham Iberico "Pata Negra de Bellota"

28 maanden grijpt – krokante toast – tapenade

€ 24,50

Zachte gerookte zalm "Ricota"

limoen – peterselie – crème d'Isigny

€ 21,50

Huisbereide foie gras d'oie "Granata"

structuur van ajuin – brioche – noten

€ 23,50

ONZE WARMES VOORGERECHTEN

- Ambachtelijke mozzarellakroketjes "Pomodorini"** € 18,00
carpaccio tomaat – sucrine – gemarineerde mozzarella
- Artisanale garnaalkroketjes "Limone"** € 21,50
bindsla – limoendip – grijze garnalen
- Gebakken scampi's "Dolce"** € 21,50
brunoise van seizoensgroentjes – vermouth – lichte roomsaus
- Toast champignons "Italienne"** € 19,50
Italiaanse toast – look – peterselie

ONZE PASTA'S

- Fettuccine "Bellino"** (Specialiteit!) € 20,50
traditionele pasta – gekruid gehakt – seizoensgroenten
- Penne 4 formaggio "Gorgonzola"** € 19,50
buisvormige pasta – 4 kazensaus – rode pesto
- Trio van pasta "Tricolore"** € 21,00
penne 4 formaggi – spaghetti Bellino – tortellini crema e prosciutto
- Lasagna "Della Casa"** € 21,00
gekruid gehakt – kaasbechamel – parmesan

ONZE SALADES

- Salade met geitenkaas "Bûche de chèvre"** € 24,50
dennepitten – gedroogde pancetta – honingdressing
- Salade met gebakken scampi's "Black Tiger"** € 23,50
gepofte quinoa – citroengras – gemberdressing
- Salade met hoevekip "Ceasar"** € 23,50
gebraiseerde kip – sucrine – Chardonnayemulsie
- Salade met grijze garnalen "Mediterrano"** € 24,50
witloof – Granny Smith – yoghurtvinaigrette

ONZE VISHOOFDGERECHTEN

Gebakken zeetong "Belle Meunière" <i>hazelnootboter – champignons – tomaat concassé</i>	€ 31,00
Kabeljauwhaasje "Beurre Blanc" <i>aardappelmousseline – marktgroentjes – grijze garnalen</i>	€ 31,00
Op vel gebakken zalm "Choron" <i>kruidensalade – béarnaise – chutney tomaat</i>	€ 28,50
Scampi's "Thai Style" <i>home made curry – wilde rijst – wokgroentjes</i>	€ 28,50
Supplement salade mixte "Stagione"	€ 3,50

ONZE VLEESHOOFDGERECHTEN

Tournedos "Pepe Verde" <i>poivre concassé – waterkers – frietjes</i>	€ 29,50
Ossobuco "Bellino" <i>fettuccine – mediterrane tomatensaus – gremolata</i>	€ 34,00
Entrecote "Limousin" <i>+/- 350gr dunne lende – geklopte béarnaise – dragon</i>	€ 31,00
Steak tartaar "Tartufata" <i>Romeinse salade – truffelsalsa – parmesan</i>	€ 25,00
Supplement salade mixte "Stagione"	€ 3,50

ONZE DESSERTS

Tiramisu "Pavesini" <i>mascarpone – amaretto</i>	€ 9,50
Crème Brûlée "Classico" <i>vanillebourbon – rietsuiker</i>	€ 9,50
Chocolademousse "Madagascar" <i>fondant chocolade – geroosterde amandel</i>	€ 9,50
Panna cotta "Bianco" <i>witte chocolade – mangocoulis</i>	€ 9,00
Dame Blanche "Fondant" <i>warme chocolade – geklopte room</i>	€ 9,50
Café glacé "English" <i>sterke koffie – mokka ijs</i>	€ 9,50
Roomijs "Cuberdon" <i>neuzekescoulis – meringue</i>	€ 9,50
Soufflé glacé "Grand Marnier" <i>sinaasappelzeste – cacao</i>	€ 9,50