



Menu 1 - €35,-

Aperitivo

Rundercarpaccio met raketsalade en parmezaanse kaas
Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan

Beefcarpaccio with arugula salad and parmesan cheese
OF/OU/OR

Gemarineerde zalm / Saumon marine / Marinated salmon
OF/OU/OR

Duo van zeecarpaccio: gemarineerde zalm en zwaardvis
Duo carpaccio de mer: saumon mariné et espadon

Duo of sea carpaccio: marinated salmon and swordfish
OF/OU/OR

Antipasti 'della Cantina':

Italiaanse charcuterie, gegrilde groenten, kaas
charcuterie italienne, légumes grillés, fromage
Italian charcuterie, grilled vegetables, cheese

--O--

Duo van verse pasta : ravioli met ricotta en ravioli met truffel

Duo de pâtes fraîches: ravioli à la ricotta et ravioli à la truffe

Duo of fresh pasta: ravioli with ricotta cheese and ravioli with truffle
OF/OU/OR

Gebraden zalm met grof zout, purée van spinazie, spumante saus

Saumon rôti au gros sel, purée aux épinards, sauce spumante

Smoked salmon with coarse salt, spinach puree, spumante sauce
OF/OU/OR

Filet mignon van speenvarken in een kruidenkorst, aardappelen, seizoensgroenten en mostersaus op oude wijze

Filet mignon de porcelet en croûte d'herbes, pommes de terre, légumes de saison, sauce moutarde à l'ancienne

Filet mignon of suckling pig with a herb crust, potatoes, seasonal vegetables, mustard sauce

--O--

Verrassingsdessert / dessert surprise



Menu 2 - €42,-

Aperitivo

Triologie van zeecarpaccio: zwaardvis, tonijn, zalm
Triologie de carpaccio de mer: espadon, thon, saumon
Triologie of sea carpaccio: swordfish, tuna, salmon

OF/OU/OR

Buffelmozzarella en Parmaham
Mozzarella de bufflonne et jambon de Parme
Buffalo mozzarella and Parma ham

OF/OU/OR

Sapori 'La Cantina' (rundercarpaccio, vitello tonnato, Parmaham)
Sapori 'Cantina' (carpaccio de bœuf, vitello tonnato, jambon de Parme)
Sapori 'Cantina' (beefcarpaccio, vitello tonnato, Parmaham)

OF/OU/OR

Antipasti 'della Cantina':

Italiaanse charcuterie, gegrilde groenten, kaas
charcuterie italienne, légumes grillés, fromage
Italian charcuterie, grilled vegetables, cheese

--O--

Runderlapje op een bedje van rucola en parmezaanse kaas
Emincé de boeuf sur un lit de roquette et parmesan
Sliced beef on a bed of arugula and parmesan

OF/OU/OR

Kabeljauw uit de oven met een saus van prei en aardappelpuree
Cabillaud au four, sauce aux poireaux, purée de pommes de terre
Codfish from the oven, leeksauce, mashed potatoes

OF/OU/OR

Trio van verse pasta 'delle Cantina': ravioli met truffel, tortelloni met ricotta, tagliatelle met paddenstoelen en parmaham

Trio de pâtes fraîches 'Cantina': ravioli à la truffe, tortelloni à la ricotta, tagliatelle aux champignons et jambon de Parme

Trio of fresh pasta 'Cantina': ravioli with truffle, tortelloni with ricotta, tagliatelle with mushrooms

--O--

Verrassingsdessert / dessert surprise

1/2 fles witte of rode wijn / 1/2 vin blanc ou rouge / ½ bottle of white or red wine



Menu 3 - €48,-

Aperitivo

Salade van scampi en ganzenlever met zoetzure saus
Salade aux scampi et foie d'oie, sauce aigre-douce
Scampi and goose liver salad, sweet and sour salad

OF/OU/OR

Tartaar van tonijn met gember en salade

Tartare de thon au gingembre et salade

Tuna tartare with ginger and salad

OF/OU/OR

Ravioli met truffel

Ravioli à la truffe

Ravioli with truffle

OF/OU/OR

Sint-Jakobs met een crème van truffel

Saint-Jacques à la crème de truffes

Scallops Coquilles Saint Jacques with truffle cream

--O--

Runderfilet met Barolo, aardappelen en seizoensgroenten

Filet de boeuf au Barolo, pommes de terre et légumes de saison

Beef fillet Barolo, potatoes and seasonal vegetables

OF/OU/OR

Carré d'agneau in een korst van kruiden, seizoensgroenten

Carré d'agneau en croûte d'herbes, légumes de saison

Rack of lamb with crust of herb, seasonal vegetables

OF/OU/OR

Gegrilde vissoorten met salade

Grillade de poissons et salade

Grilled fishes and salad

--O--

Verrassingsdessert / dessert surprise

1/2 fles witte of rode wijn naar keuze / 1/2 vin blanc ou rouge a choix / ½ bottle of white or red wine