

## Ristorante Adriatico

Wij serveren u gerechten gebaseerd op een fusion van mediterrane keukens, bereid met verse, eerlijke en mooie producten.

Uw gastronomische ervaring bij ons is gebaseerd op authentieke smaken, geuren en kleuren. De gerechten worden met uiterste zorg bereid in onze keuken.

### Menu della Chef

Onze chef stelt dagelijks een menu voor u samen bereid uit dagverse en vaak streekgebonden producten.

Heeft u allergieën of lust u iets niet geef het ons door.

<b>3 gangen (voor   hoofd   dessert)</b>	<b>45</b>
met wijnarrangement 3 glazen	65
<b>4 gangen (voor   warm tussen   hoofd   dessert)</b>	<b>55</b>
met wijnarrangement 4 glazen	80
<b>5 gangen (voor   koud tussen   warm tussen hoofd   dessert)</b>	<b>65</b>
met wijnarrangement 5 glazen	95

### Anti Pasti

<b>Carpaccio tartufato</b>	<b>16</b>
rundermuis   truffelmayonaise   Parmezaan   rucola	
<b>Suplement eendenlever</b>	<b>6</b>
<b>Vitello Tonatao</b>	<b>16</b>
kalfslende   tonijnmayonaise   geroosterde tonijn   kappers   paprika	
<b>Tonijn</b>	<b>14</b>
tartaar van tonijn   limoen   basilicumolie   gedroogde tomaat   kwartel ei	
<b>Zalm &amp; scampi</b>	<b>18</b>
Sashimi zalm   gemarineerde scampi   olijfolie   citroen   rucola   pijnboom	
<b>Burrata</b>	<b>13</b>
pomodoro   basilicum   Burrata   pesto   Parmezaan	
<b>Antipasti Misti</b>	<b>35</b>
samengesteld plateau voor 2 personen	

## Primi

(deze gerechten kunt u bestellen als tussen/voorgerecht maar ook als hoofdgerecht)

<b>Ravioli</b> ravioli   ricotta   spinazie   truffel	<b>14</b>	<b>H22</b>
<b>Melanzana alla Parmigiana</b> aubergine   tomaat   mozzarella	<b>12</b>	
<b>Torteloni</b> torteloni   paddenstoelen   gorgonzola	<b>14</b>	<b>H22</b>
<b>Linguine</b> linguine   verse zalm   pomodorini   basilicum   room	<b>15</b>	<b>H23</b>
<b>Canneloni</b> canneloni   gehakt   tomaat   mozzarella	<b>12</b>	<b>H20</b>

## Secundi

<b>Tournedos</b> ossenhaas 200 gram   Keuze uit pepersaus, gorgonzolasaus, chimichurri	<b>39</b>	
<b>Tournedos Rossini</b> ossenhaas 200 gram   gebakken eendenlever   Marsalasaus	<b>45</b>	
<b>Ossobuco alla Milanese</b> kalfsschenkel   tomaat   ui   wortel   bleekselderij	<b>26</b>	
<b>Saltimbocca alla Romana</b> kalfsoester   prosciutto   salie   witte wijn	<b>24</b>	
<b>Zeebaars</b> filet   tomaat   knoflook   basilicum   witte wijn	<b>26</b>	
<b>Tonijn</b> filet   geroosterd   citroen   pomodorino   olijven   aoli	<b>29</b>	
<b>Scampi Vecchia Romagna</b> in brandy geflambeerde scampi's   room   tomaat   paprika	<b>28</b>	

## Dolce e Formagi

<b>Tartufo Classico</b>	<b>9</b>
ijsbonbon   truffelchocolade   slagroom	
<b>Coupe colonel</b>	<b>12</b>
citroensorbet   Vodka   Limoncello	
<b>Pannacotta</b>	<b>9</b>
roomdessert   karamel   gezouten pecannoten	
<b>Amarena gelato</b>	<b>9</b>
vanille ijs   amarenakersen   slagroom	
<b>Parfait van de chef</b>	<b>12</b>
vers gemaakt ijsdessert	
<b>Kaas</b>	<b>14</b>
5 lazen   brood   marmelade	