

◆  
*Vino & Cucina*  
◆

**MENU A**

*Aperitivo*  
**aperol spritz**

*Voorgerecht*

**Huisgemaakte Italiaanse Minestrone**

*Met verse groenten & huisgemaakte brood*

*Tussengerecht*

**Carpaccio van eendenfilet**

*Met rucola, Parmezaanse kaas, Pijnboompitjes, sherry-Truffelsaus*

*Hoofdgerecht*

**Gegrilde eendenborst met mango**

*geserveerd met warme groenten en friet*

*Dessert*

**Dessert van de chef**



◆

# Vino E Cucina

◆

## MENU B

*Aperitivo*

**Glas Prosecco**

*Voorgerecht*

**Tomatensoep**

*Met room en basilicum & huisgemaakte brood*

*Tussengerecht*

**Carpaccio van ossenhaas**

*Met rucola, Parmezaanse kaas, Pijnboompitjes, Truffelsaus*

*Hoofdgerecht*

**scaloppine con mozzarella**

*kalfsvlees in stukjes gesneden in de oven overbakken met mozzarella & pizzaiolasaus geserveerd met warme groenten en friet*

*Dessert*

**Dessert van de chef**

◆  
*Vino E Cucina*  
◆

**MENU C**

*Aperitivo*

**Glas Prosecco**

*Voorgerecht*

**Huisgemaakte Kreeftensoep**

*Met huisgemaakte brood*

*Tussengerecht*

**Carpaccio van zalm**

*Met rucola, Kappertjes, Cherrytomaatjes, koriander dressing*

*Hoofdgerecht*

**Halve kreeft uit de oven**

*Gebakken in kruidenboter, citroen, knoflook, geserveerd met  
warme groenten en friet*

*Dessert*

**Dessert van de chef**