



Dinner Menu
Chef Matteo Atzeni



Voorgerechten

From Sea to Soil 19

Gevlamd Koningsvis – Wortel – Schuim van Kaffir-Limoen

Smoke on the Leaf 12 *

Japanse BBQ-Sla - Gekonfijte Eidooier - Broodijds

Ivory Earth 15 **

Geroosterde & Rauwe Witte Asperges - Schuim van Gerookte Parmezaanse Kaas

Hoofdgerechten

Spring on the Tide 35

Zonnevis - Wilde Knoflook - Shiitake - Nitsuke-Saus

Flame of the Deep 30 **

Gegrilde Octopus - Pomme Anna - Burrata-Schuim - Tomaat

Earth, Fire and Richness 32

Gerookte Ossenhaas - Espuma van Beenmerg - Pastinaak - Boerenkool

Desserts

Harvest of Ruby 10 *

Ingemaakte Rabarber - Panna Cotta met Basilicum - Yoghurtijs

The Blue Forest 17

Romige Knolselderij - Dille-Gel & Verse Dille — Bosbessencake

Het Signature Menu biedt 4, 6 of 8 gangen voor respectievelijk € 80, € 100* en € 120**.

Wijnarrangement per glas is € 10 of € 7 per half glas.