

Wijnen en bubbels

Mousserende wijn	per glas	per fles
Prosecco	7,50	36,50
Witte wijn		
Chardonnay	5,95	29,50
Pinot Grigio	6,95	34,50
Trebbiano	6,95	34,50
Grillo	6,95	34,50
Rosé		
Pinot Grigio Blush	5,95	29,50
Rosé van het seizoen	7,95	36,50
Rode wijn		
Merlot	5,95	29,50
Nero d'Avola	6,95	34,50
Primitivo	6,95	34,50
Montepulciano d'Abruzzo	6,95	34,50

Verborgen wijnen

Naast de wijnen op de kaart, hebben wij nog een speciale selectie wijnen die niet op de kaart staan. Op aanvraag presenteren wij u deze verborgen wijnen bij u aan tafel.

Lunch menu van de chef

Dit menu wordt door de Chef samengesteld.
De gastheer of gastvrouw geeft aan tafel een toelichting.

2-gangen menu € 24,50

Voor- en hoofdgerecht

Menu van de chef

Dit menu wordt door de Chef samengesteld.
De gastheer of gastvrouw geeft aan tafel een toelichting.

3-gangen menu € 39,50

4-gangen menu € 49,50

5-gangen menu € 59,50

Bieren

Moretti	4,50
Affligem blond	6,00
Moretti 0,5L	8,40
Moretti 0.0%	4,20
Radler 0.0%	4,50
Brand Weizen	6,00
IPA	6,00

Gin's

Tanquery gin <i>Limoen, laurier, gember & tonic water</i>	12,50
Hendrick's gin <i>Komkommer & tonic water</i>	12,50
Monkey 47 <i>Framboos, aalbessen, aardbeien & tonic water</i>	14,50

Cocktails


Aperol spritz <i>Aperol, prosecco, bruiswater & sinaasappel</i>	9,50
Limoncello spritz <i>Limoncello, prosecco, bruiswater & citroen</i>	9,50
Mimosa <i>Prosecco & sinaasappel</i>	9,50
Bellini <i>Prosecco & perziksap</i>	9,50
Espresso Martini <i>Vodka, espresso & koffielikeur</i>	12,50
Pornstar Martini <i>Vodka, prosecco & passievruchtsap</i>	12,50
Negroni <i>Campari, tanqueuray gin, rode vermouthe & sinaasappel</i>	12,50
Sicilian sunset <i>Vodka, peach likeur, sinaasappelsap & cranberrysap</i>	12,50

Borrelhappen


Aperitivo Villani <i>Mix van onze borrelhappen voor 2 personen</i>	28,50
Tagliere di salumi <i>Plateau met diverse dun gesneden Italiaanse vleeswaren met brood</i>	19,50
Pata Negra <i>Dungesneden Pata Negra</i>	14,50
Mousse van gevogelte met crostini's en garnituren	14,50
Bruschetta pomodoro basilico <i>Bruschetta met tomaat, basilicum en knoflook - 3 stuks</i>	9,50
Melanzana frita <i>Gefrituurde aubergine met gezouten ricotta</i>	9,50
Calamari met knoflookmayonaise	14,50
Wilde gamba's van de grill met kruidenmayonaise	14,50
Krokante kipkluijjes met Shiradza mayonaise	9,50
Olive Siciliane	5,50
Blokjes Parmigiano met aceto balsamico	8,00
Bitterballen met mosterd "6 stuks"	8,00
Mini Arancini'sal Ragu " 8 stuks"	9,50
Mini Pizza's "6 stuks"	9,50
Caprese kroketje met basilicum mayonaise "6 stuks"	9,50

Soepen

Al onze soepen worden geserveerd met brood

Vis soep <i>Rijkelijk gevulde vissoep</i>	16,50
Tomatensoep  <i>Huisgemaakte tomatensoep van cherry tomaten uit Sicilië</i>	9,50

Salades

Ceasar salad <i>Supplement: gebakken gamba's of kip € 7,50</i>	14,50
Parma <i>Parmaham, burrata en pesto</i>	16,50
Gerookte zalm <i>Gerookte zalm, kappertjes, sjalotten en bieslook</i>	16,50
Gegrilde groenten  <i>Salade met gegrilde groente en pesto</i>	14,50

Broodjes



Tot 17:00 uur

Carpaccio <i>Rundvlees, parmezaan, olijfolie, rucola en pijnboompitten</i> <i>Supplement: truffelsaus € 2,50</i>	9,75
Vitello Tonnato <i>Kalfsvlees, tonijnmayonaise en kappertjes</i>	9,75
Burrata  <i>Burrata, gegrilde groenten en pesto</i>	9,75
Gerookte zalm <i>Gerookte zalm, kappertjes, sjalotten en bieslook</i>	9,75
Gorgonzola  <i>Peer, walnoten en honing</i>	9,75
Caprese  <i>Mozzarella, tomaat en basilicum</i>	9,75
Parmaham <i>Parmaham, rucola en olijfolie</i>	9,75

Voorgerechten

Brood <i>Met kruidenboter en tapenade</i>	7,00
Antipasto Villani <i>Een mix van onze voorgerechten voor 2 personen</i>	39,50
Carpaccio Cirpriani <i>Carpaccio van rund, pijnboompitten, kappertjes, rucola en truffelmayonaise</i>	18,50
Vitello Tonnato <i>Kalf, tonijnmayonaise, kappertjes en rucola</i>	18,50
Tonijn <i>Krokant van filodeeg, dun gesneden tonijn en kruidenmayonaise</i>	18,50
Burrata <i>Gegrilde artisjok, dun gesneden Parmaham en rucola</i>	18,50

Pasta's

Huisgemaakte lasagne <i>Bolognaise</i>	18,50
Bolognaise <i>Rigatone met huisgemaakte bolognaise</i>	18,50
Ravioli Kreeft <i>Creme van burrata, basilicum, cherrytomaten en kreeft</i>	22,50
Funghi  <i>Girolle pasta. Bospaddestoelen en pecorino</i>	18,50
Tartufo  <i>Spaghetti, zwarte truffel en Parmezaanse kaas</i>	18,50
Gamba's <i>Spaghetti knoflook, rode pepers, peterselie en gamba's</i>	18,50

Hoofdgerechten

Varkensprocureur <i>Met fijne groenten, aardappelkroketten en eigen jus</i>	24,50
Biefstuk "Nieuw Zeelands Graan gevoerd" <i>Haricot verts, pancetta, gecarameliseerde witloof, frieten en jus</i>	26,50
Zalm <i>Met creme van aardappel en bieslook, romanesco en Sauce Dijonaise</i>	26,50
Zeebaars van de gril <i>Hele zeebaars van de gril, verse kruiden, citrusolie en frieten</i>	28,50

Desserts

Huisgemaakte tiramisu	9,50
Panna cotta met rood fruit coulis	9,50
Sgroppino van Bloedsinaasappels	9,50
Huisgemaakte taart van hazelnoot <i>Crumble van hazelnoot en hazelnoot ijs</i>	9,50
Assortiment kaas	16,50