

## **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**

## 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
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 <i>Calamari met knoflookmayonaise</i>	14,50
Olive Siciliane <i>Siciliaanse olijven met pit</i>	5,50
Parmigiano e aceto balsamico <i>Blokjes Parmezaanse kaas met aceto balsamico</i>	8,00
Bitterballen <i>Met mosterd - 6 stuks</i>	8,00
Kaasstengels <i>Van oude kaas met chilisaus - 6 stuks</i>	8,00

## 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 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
Berkel <i>Dungesneden Parmaham van de Berkel snijmachine</i>	12,50
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
Zalm "Klassiek" <i>Gerookte zalm, toast, kappertjes, peterselie, sjalot en citroen</i>	18,50
Wilde Gamba's "Diabolique" <i>Paprika, rode peper, gepofte tomaat en bosui</i>	18,50
Rode biet  <i>Dun gesneden rode biet, sinaasappel, piment, creme fraiche en truffel</i>	18,50

## Pasta's

Huisgemaakte lasagne <i>Bolognese</i>	18,50
Bolognese <i>Rigatone met huisgemaakte bolognese</i>	18,50
Frutti di Mare <i>Linguine met zeevruchten, bisque en platte peterselie</i>	18,50
Pistache  <i>Spaghetti met burrata, pesto van pistache en pistachekruim</i>	18,50
Spaghetti <i>Spaghetti knoflook, rode pepers, peterselie en gamba's</i>	18,50

## Hoofdgerechten

Tournedos "200 gram" <i>Met duxelle van paddenstoelen, gebakken bundelzwammen, truffeljus en frieten</i> <i>Supplement gebakken eendenlever € 10</i>	29,50
Vol au Vent <i>Langzaam gegaarde kip met kalfsgehaktballen, champignons, kervel, dragon en frieten</i> <i>Supplement truffel € 10</i>	24,50
Kabeljauw <i>Met creme van aardappel, gestoofde prei, tomaat en jus van Hollandse garnalen</i>	28,50
Heilbot <i>Met crème van geroosterde aubergine, snijbonen, aardappel geweld in basilicumboter</i>	28,50

## Desserts

Huisgemaakte tiramisu	9,50
Sabayon <i>Met aardbeien en vanille-ijs</i>	9,50
Trio van Pistache <i>Wekelijks wisselend dessert op basis van pistache</i>	12,50
Chocolade "8 min bereidingstijd" <i>Warm chocolade taartje met vanille ijs</i>	9,50
Assortiment kaas	16,50