



CHARCUTERIE

1. Charcuterie plank - €22,50
2. Coppa di Parma – IGP - €13,50
3. Pata negra – Iberico Bellota - €22,50
4. Paté van ree, compôte en pane carasau - €17,50
5. Rilette van eend, compôte en pane carasau - €17,50
6. Chorizo de Vacuno Vela – rund - €12,50
7. Salsiuccia di Finocchio – venkelworst - €12,50
8. Cecina Jamon de Wagyu – Japanse Wagyu (gedroogd en gerookt) - €22,50
9. Speck di Asiago - gerookte spek uit Alto Adige - €12,50
10. Mortadella di Prato - boeren mortadella - €12,50
11. Salame Gentile – luchtgedroogde salami Antica Corte Pallavicina - € 14,50



BITES

12. Brood met huisgemaakte dip - €7,50
13. Olive Taggiasca – kleine ingelegde olijfsjes - €6,50
14. Cipolline all'Aceto – kleine uitjes in balsamico - €6,50
15. Manchego - licht pittige schapenkaas uit le Mancha - €14,50
16. Casa Santoña Sardinias – sardientjes in blik - €9,-
17. Crottin de Chavignol – rond geitenkaasje met pane carasau & honing - €16,50





THE FINEST ON BRIOCHE

€15,50

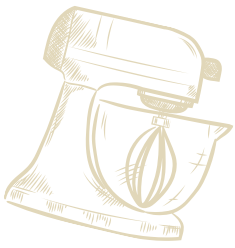
18. Eendenpaté en Monegaskische uitjes
19. Lauwwarme gerookte paling en mierikswortelcrème
20. Ansjovis (peixos de palamos) en huisgemaakte boter
21. Gerookte Sardines met bietencrème en sojaboter



TO SHARE

22. Burrata - geroosterde perzik, honing, chili-honing, basilicum en hazelnoot - €15,50
23. Groene asperges - Parmezaanse kaas en aceto balsamico - €12,-
24. Artisjokhartes - salsa verde en Parmezaanse kaas - €14,-
25. Shii-take bitterballen - miso-mayonaisse - 4 stuks - €7,50
26. Geroosterde bloemkoolroosjes - ras el hanout, yoghurt en granaatappel - €11,50
27. Patatas bravas - spicy paprikasaus met walnoten - €7,50
28. Pasta Verde, melanzane e mente - aubergine ricotta munt - €14,50
29. Steak tartare met spekkaantjes - á la Barlotta - €19,-
30. Ossenstaartkroketjes - calvados- mayonaisse - 3 stuks - €10,50
31. Tagliata di manzo - Parmezaanse kaas en Aceto Balsamico - €17,50
32. Escargots in kruidenboter en Parmezaanse kaas - €14,50
33. Hertenuugfilet met rode portsaus & stoofpeertje - €29,50
34. Rib-eye - 300 gram - bearnaisesaus - €47,50
35. Pulpo (hele tentakel) - truffelaardappel en harissa - €24,50
36. Gambas pil pil - €16,50
37. Mosselen in pittige tomatensaus - €15,50





DESSERTS

38. Affogato - vanille-ijs met espresso en een crumble van bitterkoekjes - € 8,50

39. Tiramisu - á la Barlotta - €9,50

Limoncello - €6,-

Espresso Martini - €13,50



DESSERTWIJNEN

Pacherenc du Vic Bilh, Chateau de Diusse, Sud Ouest, France - €10,-

Moscatel de Setubal, Roxo 5 años, Bacalhoa, Portugal - €15,-

La Chapelle de Lafaurie Peyrague, Sauternes, France - €15,-



PORT

Andresen Fine White Port - €8,50

Andresen Late Bottled Vintage 2017 - €8,50

Andresen 10 Years Old Tawny - €10,-

Andresen 20 Years Old Tawny - €15,-

