

Caffè Toscanini

MENU restaurant diner – 14 oktober 2020

Antipasti

Mozzarella con verdure di stagione	16
mozzarella – verschillende seizoensgroenten	
Sformato di zucca con robiola	16
flan van pompoen – robiola – walnoot – rucola	
Il tagliere di Toscanini	18
3 soorten huisgemaakte charcuterie – garnituren	

Primi

Ravioli ripieni di spinaci con burro e salvia	18
gevulde pasta – spinazie – ricotta – botersalie saus	
Tagliatelle al ragù d'anatra	19
verse pasta – saus van eend	

Secondi

Sedano rapa arrosto	20
geroosterde knolselderij – linzen – rode ui	
Lomboletto di manzo	25
longhaas – Marsala saus - wilde cichorei – geroosterde aardappelen	

Dolci

Formaggi	14
selectie van 3 kazen – crackers – vijgensalami	
Panna cotta al caramello	8
vanille-roompudding – karamelsaus	
Tartufo	8
ijstruffel – praliné – amaretto – slagroom – chocoladesaus	
Gelato fatto in casa	3
huisgemaakt room- of sorbetijs, per bol	

Heeft u een allergie, informeer de bediening
In case of any allergies, please inform the serving staff

Caffè Toscanini

MENU restaurant diner – 14 october 2020

Antipasti

Mozzarella con verdure di stagione mozzarella – varied seasonal vegetables	16
Sformato di zucca con robiola pumpkin flan – robiola – walnut – rocket	16
Il tagliere di Toscanini 3 kinds of home-made charcuterie – garnishes	18

Primi

Ravioli ripieni di spinaci con burro e salvia filled pasta – spinach – ricotta – butter sage sauce	18
Tagliatelle al ragù d'anatra fresh pasta – sauce of duck	19

Secondi

Sedano rapa arrosto roasted celeriac – lentils – red onion	20
Lomboletto di manzo skirt steak – Marsala sauce - wild chicory – roasted potatoes	25

Dolci

Formaggi selection of 3 cheeses - crackers - fig salami	14
Panna cotta al caramello vanilla cream pot - caramel sauce	8
Tartufo ice cream truffle - praliné - amaretto - whipped cream - chocolate sauce	8
Gelato fatto in casa home-made ice cream or sorbet, per scoop	3

Heeft u een allergie, informeer de bediening
In case of any allergies, please inform the serving staff