

Voorgerechten

COLORI KNISPERS ♡ © Van bakkerij Bongaards Kruidenboter • Aioli • Olijfolie en zeezout	€ 5,50
OLIJVEN BELLA CERIGNOLA ♡ Portie mooie groene olijven uit Puglia	€ 6,75
GEAY SPECIALES OESTERS (per stuk) © Utah Beach Normandië • Limoentje • Zoetzure rode ui Met espuma van soja en limoenblad	€ 4,50 € 4,75
CHARCUTS (to share) Plankje met Serranoham • Fuet • Gerookte amandeltjes	€ 15
KWARTEL Langzaam gegaarde filets • Fregola • Saus van gekonfijte sinaasappel Beukenzwammetjes	€ 16
CIPOLLE ♡ Licht gebonden uiensoep • Kaasstengel • Prei olie	€ 8,50
CARPACCIO'S © Runderzijlende met verse pesto en/of truffelmayonaise Fiorentina • Met hand geraspte Parmezaanse kaas Colori • Met eendenleverkrullen	€ 15 € 24
TONTAKI of SASHIMI (100 g) © Kort gebakken of rauwe tonijn • Espuma van soja en limoenblad	€ 18
FLAMMKUCHEN RENDANG Rode peper • Champignons • Lente-ui • Teriyaki saus • Sesam	€ 16
ORANJEBRUIN © Heerlijk intense soep van langoustines Gambastaartjes • Lente-ui • Tomaat	€ 11
SORPRESA PIATTI #1? Voorgerecht uit het Surprisemenu (vis, vlees of vegetarisch)	€ 13
THAAI THAAI Koolvisfilet • Thaise salade • Schuim van kokos en chili Olie van citroengras • Sesam rijstcracker	€ 16

Hoofdgerechten

KALFS VINK € 26

Ingerolde kalfsschnitzel met Serranoham
Trofie • Dragon • Saus van grove mosterd

HOLLANDSE SCHOL € 24

Filet • Risotto met groene kruiden • Hollandse garnalen
Saus van sardientjes

BISTECCA COLORI ©

Ossenhaas • Zalf van knolselderij en truffel • Rode wijnsaus of Peppersaus

BISTECCA ORIGINALE 200 g € 33

BISTECCA DONNA 150 g € 25

UPGRADES VOOR BISTECCA:

TAGLIATA (Plakjes) • Truffelolie • Parmezaanse kaas • Rucola + € 7

SURF • Met 3 grote gamba's + € 10

DUCK • Met gebakken eendenlever + € 14

EXTRAVAGANZA • Met gebakken eendenlever en 3 gamba's + € 22

WELLINGTON VAN AUBERGINE V € 21

Koriander flensjes • Miso • Saus van soja, gember en citroen

SORPRESA PIATTI #2? € 23

Hoofdgerecht uit het Surprisemenu (vis, vlees of vegetarisch)

PUUR ZEE © € 29

Tonijnbiefjes • Panko coquilles • Gamba's

Kikkoman & wasabi

PICCOLO • Kleinere portie Puur Zee (kan ook als voorgerecht) € 19

FILET MIGNON VAN HERT € 33

(Lende van hert)

Risotto met pompoen en specerijen • Saus van Bockbier en karamel

"ON THE SIDE" (2-3 personen)

FRIET • Verse frieten van "Pataad" • Mayonaise € 4,50

SALADE • Ijsbergsla • Appel • Spekjes • Kruidendressing € 4,50

RISOTTO • Parmezaanse kaas • Roomboter € 7,50

ZOETE AARDAPPELFRIET • Truffelmayonaise € 8,50

Surprise menu's

3-gangen met soep	€ 36
3-gangen met koud voorgerecht	€ 42
Wijnarrangement (3 glazen)	€ 62
4-gangen met soep	€ 47
Wijnarrangement (3 glazen)	€ 67
4-gangen met warm tussengerecht	€ 52
Wijnarrangement (4 glazen)	€ 78
5-gangen met 2 warme tussengerechten*	€ 65
Wijnarrangement (5 glazen)	€ 97

* Alleen per tafel te bestellen

Nagerechten

WENTELTEEFJE	€ 10
Suikerbrood • Bourbon vanille-ijs • Sinaasappel Espuma	
FORMAGGIO ©	€ 14
5 soorten kaas • Rubens Singeljam • Appelstroop	
PICCOLO	€ 9
MEXICAANTJE	€ 9
Kaneelijs • Bleu Curaçao • Chia koekjes • Slagroom	
KOFFIE COLORI ©	€ 11
Koffie of thee • Crème brûléeetje • Bolleke ijs	
Chocolademousse • Pipetje Limoncello	
SCROPPINO	
“Limone” • Citroensorbet • Wodka • Prosecco	€ 9,50
“Cosmopolitan” • Cassis sorbet • Cointreau • Wodka • Prosecco	€ 11
CHEF'S FAVOURITE	€ 9
Bourbon vanille-ijs • Warme chocoladesaus • Slagroom	
MARTINI?	
Pornstar of Espresso	€ 11