

Voorgerechten

COLORI KNISPERS V ©	€ 5,25
Van Bakkerij Bongaards Kruidenboter • Aioli • Olijfolie en zeezout	
OLIJVEN BELLA CERIGNOLA V	€ 6,75
Portie mooie grote olijven uit Puglia	
TONTAKI of SASHIMI (100 g) ©	€ 18
Kort gebakken of rauwe tonijn • Espuma van soja en limoenblad	
OESTERS (per stuk) ©	€ 3,75
Aperitief oesters • Limoentje • Groene Tabasco • Zoetzure rode ui	
LAMB SKEWER	€ 16
Gegrilde lamsrump aan een spiesje • Rozemarijolie Pittige korianderyoghurt • Zoete-aardappelfrietjes	
CAPRESEBOUILLON V	€ 9,50
Tomatenbouillon • Citroen • Gevuld tomaatje met buffelmozzarella	
TIRADITO	€ 17
Yellowtail Kingfish • Tijgermelk • Passievrucht Spaanse peper • Komkommer • Limoenrasp	
CARPACCIO'S ©	
Runderzijlende met verse pesto en/of truffelmayonaise	
Fiorentina • Met handgeraspte Parmezaanse kaas	€ 15
Colori • Met eendenleverkrullen	€ 24
BURRATA SALATA V	€ 14
Roommozzarella • Pangrattato • Balsamicodressing • Aardbeien Dadelstroop (+ Serranoham € 5,-)	
GAMBA'S	€ 17,50
Linguine • Zwarte knoflookroom • Espuma van soja en limoenblad (Kan ook als XL portie)	€ 27,50
ORANJEBRUIN ©	€ 11
Heerlijk intense soep van langoustines Gambastaartjes • Lente-ui • Tomaat	

Hoofdgerechten

CHERRY DUCK	€ 26
In eigen vet gebakken borst van Hollandse boerderij eend Risotto met gekonfijte uitjes • Saus van kersen en sherryazijn	
LINGUINE ZEEBAARS	€ 26
Filet • Romige kreeftensaus • Lente-uitjes • Venkel • Spinazie	
BISTECCA COLORI ©	
Ossenhaas • Trofie (gedraaide pasta) • 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
COMFORT RISOTTO V	€ 19
Geitenkaas • Gegrilde groentjes • Spinazie Honingtomaatjes • Parmezaanse kaas	
?SORPRESA?	€ 23
Vis of vleesgerecht uit het Surprisemenu	
PUUR ZEE ©	€ 29
Tonijnbiefjes • Panko coquilles • Gamba's Kikkoman & wasabi	
PICCOLO • Kleinere portie Puur Zee (kan ook als voorgerecht)	€ 19
BLACK ANGUS RUNDERRIBEYE 250 g	€ 37,50
In de kern van het vlees het kenmerkende vet "oog" waarin veel smaak verborgen zit • Knoflookjus & Kruidenboter	
"ON THE SIDE" (2-3 personen)	
FRIET • Mayonaise	€ 4,00
SALADE • Ijsbergsla • Appel • Spekjes • Kruidendressing	€ 4,50
RISOTTO • Parmezaanse kaas • Roomboter • Rucola	€ 7,50
ZOETE AARDAPPELFRIET • Truffelmayonaise	€ 8,50

Surprise menu's

3-gangen met soep	€ 36
3-gangen met koud voorgerecht	€ 42
Wijnarrangement (3 glazen)	€ 60
4-gangen met soep	€ 47
Wijnarrangement (3 glazen)	€ 65
4-gangen met warm tussengerecht	€ 52
Wijnarrangement (4 glazen)	€ 75
5-gangen met 2 warme tussengerechten*	€ 65
Wijnarrangement (5 glazen)	€ 95

* Alleen per tafel te bestellen

Nagerechten

ESPUMA BRÛLÉE	€ 10
Aardbeien onder vanilleroom met een gekarameliseerd suikerlaagje Kersensorbet	
FORMAGGIO ©	€ 14
5 soorten kaas • Rubens Singeljam • Appelstroop	
PICCOLO	€ 9
ZE SMAAKTE ZOET, ZOUT, ZUUR...	€ 14
Bourbon vanille-ijs • Maldonzout • 15 jaar oude Balsamicoazijn	
COLORIAANTJE ©	€ 11
Koffie of thee • Crème brûléetje • Bolleke ijs Chocolademousse • Pipetje Limoncello	
SCROPPINO	€ 9,50
“Limone” • Citroensorbet • Wodka • Prosecco “Pornstar” • Passievrucht-vanillesorbet • Wodka • Prosecco	
CHEF'S FAVOURITE	€ 9
Bourbon vanille-ijs • Warme chocoladesaus • Slagroom	