



cucina
marangoni

HERFST IN HET BORD

De gekozen menu is a.u.b. steeds door alle tafelgenoten te nemen

- I TARTAAR van GOUDBRASEM**
wilde rucola | mini buffelmozzarella | algencracker | ansjovis- en tonijnmayonaise
- II SAFFRAANRISOTTO “allo SCOGLIO”**
zeevruchten | bosui | knoflook | chili | bladpeterselie
- III CANNELLONI EVERZWIJN**
ricotta | pompoen, rode ui, basilicum, mascarpone | pecorino | herfsttruffel
- IV EENDENBORST***
boschampignons- en aardappeltaartje | “puntarelle”
emulsie van knolselder & aardpeer | “polenta”chips | eendenjus ‘natuur’
*vis ter vervanging van vlees : supplement € 9.00 p.p.
- V NOGA-PARFAIT**
“Vin Santo” - peertje | mousse van “Giandua” - chocolade | amandelcake’je**

**assortiment Italiaanse kazen als EXTRA dessert : € 12.00 p.p.

**assortiment Italiaanse kazen TER VERVANGING van het nagerecht : € 10.00 p.p.

FIJNPROEVER: Dessertwijn per glas

Zoet nagerecht : Moscato “Fior d’ Arancio” MAELI
€ 9,00 / glas

Vin Santo “Occhio di Pernice” – CAROBBIO
€ 10.00 / glas

Kaasassortiment : Recioto “Il Narcisista” – BUGLIONI
€ 12,00 / glas

LUNCH MENU “all’ italiana”

[2 gangen] € 31 p.p.

[enkel van 11.30 tot 13.30u] niet op zaterdag

MENU “Ponte dei Sospiri”

[4 gangen: I-III-IV-V] € 57 p.p.

Passend wijnarrangement: € 32 p.p.

MENU “I Tre Ponti”

[3 gangen: I-IV-V] € 44 p.p.

Passend wijnarrangement: € 24 p.p.

MENU “Ponte di Rialto”

[5 gangen: I-II-III-IV-V] € 69 p.p.

Passend wijnarrangement: € 39 p.p.

Allergie, intolerantie? Laat het ons weten.

Liana en Fabio houden graag rekening met uw wensen.

- GRAANSOORTEN die GLUTEN of afgeleiden bevatten
- SCHAALDIEREN of aanverwanten
- EIEREN of afgeleiden
- VIS of afgeleiden
- ARACHIDE of afgeleiden
- SOJA of afgeleiden
- MELKproducten
- AARDNOTEN
- SELDER of afgeleiden
- MOSTERD en afgeleiden
- SESAM en afgeleiden
- ZWAVELDIOXIDE & SULFIET
- WEEKDIEREN of afgeleiden
- LUPINE of afgeleiden





cucina
marangoni

VINI

SELEZIONE SPUMANTE

Trentino

Spumante Brut Riserva “Trento DOC” – CANTINA D’ISERA
(DOC – 100 % chardonnay) € 69.00

Veneto

Prosecco di Valdobbiadene “Crede” Brut – BISOL
(DOCG – 100 % glera) € 43.00

SELEZIONE BIANCO

Trentino

Pinot Grigio – CANTINA D’ISERA
(DOC – 100 % pinot grigio) € 32.00

Veneto

“Il Disperato” Bianco delle Venezie - BUGLIONI
(IGT – garganega + incrocio manzoni)
€ 32.00

Toscana

“Piluka” Pinot Bianco – CAROBBIO
(IGT – 100 % pinot bianco/barrique)
€ 48.00

Vernaccia di San Gimignano – PANIZZI

(DOCG – 100 % vernaccia) € 37.00

Vernaccia di San Gimignano Riserva – PANIZZI

(DOCG – 100 % vernaccia/barrique)
€ 67.00

SELEZIONE DOLCE

Veneto

Moscato Fior d’ Arancio – MAELI
(DOCG – 100 % moscato) € 37.00

“Il Narcisista” Recioto della Valpolicella – BUGLIONI

(DOC – corvina + rondinella + corvinone + croatina) € 79.00

Toscana

VinSanto “Occhio di Pernice” – CAROBBIO
(DOC – 100 % sangiovese) € 75.00

SELEZIONE ROSSO

Trentino

Marzemino Etichetta Verde – CANTINA D’ISERA
(DOC – 100 % marzemino) € 37.00

Veneto

“l’Imperfetto” Valpolicella Superiore – BUGLIONI
(DOC – corvina + rondinella + corvinone + croatina) € 39.00

“Il Bugiardo” Ripasso – BUGLIONI

(DOC – corvina + rondinella + corvinone + croatina) € 54.00

“Il Lussorioso” Amarone della Valpolicella – BUGLIONI

(DOCG – corvina + rondinella + corvinone + oseleta + croatina)
€ 115.00

Toscana

Chianti Classico – CAROBBIO
(DOCG – sangiovese + merlot) € 39.00

Chianti Classico RISERVA – CAROBBIO

(DOCG – sangiovese) € 66.00

“Magaldo” – CAROBBIO

(IGT – 100 % merlot) € 88.00

