

ARNNO

RISTORANTE

DEGUSTAZIONE

Vier gangen menu / Four course menu	p.p.	95
Vier gangen bijpassende wijnen / Four course wine pairing	p.p.	50

NL VOOR MEER INFORMATIE OVER ALLERGENEN KUNT U CONTACT OPNEMEN MET DE BEDIENING

Rode garnaal, petit lait, venkel, vanille, milky oolong, rozemarijn, yuzu, olijf

 **Tagliolini met zwarte truffel**

Duif, snijbiet, sinaasappel, amandel, Amaretto

Appel, ricotta, basilicum, groene shiso

* Voor dit gerecht is ook een vegetarische bereiding mogelijk.

FR POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES, VEUILLEZ CONTACTER LE PERSONNEL DE SALLE

Gambero rosso, petit lait, fenouil, vanille, milky oolong, romarin, yuzu, olive

 **Tagliolini à la truffe noire**

Pigeon, blette, orange, amande, Amareto

Pomme, ricotta, basilic, shiso vert

* Une version végétarienne de ce plat est également possible.

EN FOR MORE INFORMATION ON ALLERGENS, PLEASE CONTACT A WAITER

Red prawn, petit lait, fennel, vanilla, milky oolong, rosemary, yuzu, olive

 **Tagliolini with black truffle**

Pigeon, Swiss chard, orange, almond, Amaretto

Apple, ricotta, basil, green shiso

* A vegetarian version of this dish is also available.

ARNNO

RISTORANTE

PRANZO

ALLEEN BESCHIKBAAR TIJDENS LUNCH / UNIQUEMENT DISPONIBLE LE MIDI / ONLY AVAILABLE FOR LUNCH

Twee gangen menu / Two course menu	<i>p.p.</i>	35
Drie gangen menu / Three course menu	<i>p.p.</i>	45
Drie gangen bijpassende wijnen / Three course wine pairing	<i>p.p.</i>	25
Vier gangen bijpassende wijnen / Four course wine pairing	<i>p.p.</i>	35

NL

VOOR MEER INFORMATIE OVER ALLERGENEN KUNT U CONTACT OPNEMEN MET DE BEDIENING

Perfect ei in parmigiana-stijl, gefrituurde aubergine, geplette tomaat, emulsie van Parmezaan



Pappardelle met ragù van varkensschenkel, rode wijn en salie

Panettone

* Voor dit gerecht is ook een vegetarische bereiding mogelijk.

FR

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES, VEUILLEZ CONTACTER LE PERSONNEL DE SALLE

Œuf parfait façon parmigiana, aubergine frite, tomate concassée, émulsion de parmesan



Pappardelle au ragù de jarret de porc, vin rouge et sauge

Panettone

* Une version végétarienne de ce plat est également possible.

EN

FOR MORE INFORMATION ON ALLERGENS, PLEASE CONTACT A WAITER

Perfect egg, parmigiana style, fried eggplant, crushed tomato, parmesan emulsion



Pappardelle with pork shank ragù, red wine and sage

Panettone

* A vegetarian version of this dish is also available.

SENSORIALE

Vijf gangen menu / Five course menu

p.p.

140

Vijf gangen bijpassende wijnen / Five course wine pairing

p.p.

70

NL

VOOR MEER INFORMATIE OVER ALLERGENEN KUNT U CONTACT OPNEMEN MET DE BEDIENING

Rode garnaal, petit lait, venkel, vanille, milky oolong, rozemarijn, yuzu, olijf

Risotto, rode biet, bagna cauda, dragon

🍷 **Tagliolini met zwarte truffel**

Sint-Pietervis, caponata, groente-vierge, sumak, basilicum

Wagyu rundvlees, knolselderij, peterselie (supplement 10g kaviaar 20€)

Appel, ricotta, basilicum, groene shiso

* Voor dit gerecht is ook een vegetarische bereiding mogelijk.

FR

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES, VEUILLEZ CONTACTER LE PERSONNEL DE SALLE

Gambero rosso, petit lait, fenouil, vanille, milky oolong, romarin, yuzu, olive

Risotto, betterave, bagna cauda, estragon

🍷 **Tagliolini à la truffe noire**

Saint-Pierre, caponata, vierge de légumes, sumac, basilic

Bœuf Wagyu, céleri, persil (supp. 10g caviar 20€)

Pomme, ricotta, basilic, shiso vert

* Une version végétarienne de ce plat est également possible.

EN

FOR MORE INFORMATION ON ALLERGENS, PLEASE CONTACT A WAITER

Red prawn, petit lait, fennel, vanilla, milky oolong, rosemary, yuzu, olive

Risotto, beetroot, bagna cauda, tarragon

🍷 **Tagliolini with black truffle**

John Dory, caponata, vegetable vierge, sumac, basil

Wagyu beef, celeriac, parsley (supplement 10g caviar 20€)

Apple, ricotta, basil, green shiso

* A vegetarian version of this dish is also available.