



Menu Capodanno

NIEUWJAARSMENU - MENU DE NOUVEL AN - NEW YEAR MENU

Aperitivo

Aperitief / Apéritif / Aperitif



Stuzzichino

Aperitiefhapje / Mise en bouche / Appetizer



Terrina di foie gras con marmellate fatte in casa, servito con un bicchiere di Sauternes

Ganzenleverpastei, huisgemaakte confituren (geserveerd met een glas Sauternes)

Terrine de foie gras, confitures maison (servi avec un verre de Sauternes)

Terrine of foie gras, homemade marmelades (served with a glass of Sauternes)



Cinghiale cotto a bassa temperatura con maionese allo speculoos e insalata di indivia belga

Marcassin op lage temperatuur gegaard, speculaasmayonaise, witloofslaattje

Marcassin cuit à basse température, mayonnaise au spéculoos, petite salade de chicon

Young wild boar cooked at low temperature, speculoos mayonnaise, Belgian endive Salad



Tartare di salmone al Philadelphia con ravanelli e salsa allo yogurt con lime ed erba cipollina

Tartaar van zalm, Philadelphia, radijzen, yoghurtsaus met limoen en bieslook

Tartare de saumon, Philadelphia, radis, sauce yaourt au citron vert et ciboulette

Tartare of salmon, Philadelphia, radishes, yoghurt sauce with lime and chives



Ravioli al tartufo nero

Ravioli met zwarte truffel / Ravioli au truffe noire / Ravioli with black truffle



Capesante al miele, limone e noci noci croccanti

Sint Jacobsnoten, honing, citroen, krokante nootjes

Coquilles Saint Jacques, miel, citron, noix croustillants

Scallops, honey, lemon, crunchy nuts



Filetto di daino con salsa di mele Reinette e canella

Filet pur van Hinde, saus met Reinette appels en kaneel

Filet pur de biche, sauce aux pommes Reinette et cannelle

Hind fillet, Reinette apples and cinnamon sauce



Farandole di formaggi Italiani

Assortiment Italiaanse kazen / Assortiment de fromages italiens / Assortment of Italian cheeses



Dolce di Capodanno con lamponi e cioccolato bianco

Nieuwjaarsdessert met frambozen en witte chocolade

Dessert de Nouvel An aux framboises et chocolat blanc

New Year's dessert with raspberries and white chocolate



Bicchiere di Capodanno

Nieuwjaarsglaasje / Verre de nouvel an / New year glass

150,00 euro

(drank inbegrepen tot 1u - boissons incluses jusqu'à 1h - drinks included until 1am)

Adres/ Adresse/ Address: Steenokkerzeelstraat 151 - Restaurant Manzo

