



DANIELI **IL** DIVINO
ristorante Italiano

MENU 69 EURO P.P.

VOORGERECHTEN

Carpaccio van rundsvlees met parmezaanse
schilfers en olijfolie

OF

Tomaat met mozzarella van buffel, rucola
en balsamico

OF

Carpaccio van zalm, geroosterde
bruschetta's en zwarte olijftapenade

HOOFDGERECHTEN

Laagjes aubergines met parmezaanse kaas,
tomaat basilicum, gratineerd in de oven

OF

Dunne kipfilet met een tomatensaus
en kappertjes

OF

Kabeljauw met groentjes en puree,
olijventapenade

DESSERT

Chocolademousse

OF

Crème brûlée

DRANKENFORFAIT: 35 EURO P.P.

Glaasje prosecco

1/2 fles water p.p.

1/2 fles huiswijn p.p.

koffie of thee

MENU 85 EURO P.P.

VOORGERECHTEN

Vitello Tonato

OF

“Torentje” van King Crab

HOOFDGERECHTEN

Ossobucco

OF

Filet pur met béarnaise of
pepersaus

OF

Reuzengamba's met gegrilde groentjes
en pasta naar keuze

DESSERT

Limoentaart

OF

Crème brûlée

DRANKENFORFAIT: 35 EURO P.P.

Glaasje prosecco

1/2 fles water p.p.

1/2 fles huiswijn p.p.

koffie of thee



DANIELI **IL** DIVINO
ristorante Italiano

MENU 69 EURO P.P.

STARTER

Beef carpaccio with parmesan cheese
and extra vierge olive oil

OR

Tomato and buffalo mozzarella, rucola
and fresh basil

OR

Salmon carpaccio with roasted
bruschetta's and black olive sauce

MAIN COURSE

Layers from egg plant, parmesan cheese,
tomato & basil baked in the oven

OR

Thin chicken breast with tomato sauce and
capers

OR

Codfish with vegetables, mashed potatoes
and olive sauce

DESSERT

Chocolate mousse

OR

Crème brûlée

FORFAIT DRINKS: 35 EURO P.P.

Glass of prosecco | 1/2L bottle of water p.p.
1/2L bottle of housewine p.p. |
coffee or tea

MENU 85 EURO P.P.

STARTER

Vitello Tonato

OR

“Toretta” of King Crab

MAIN COURSE

Ossobucco

OR

Tenderloin with béarnaise or
pepper sauce

OR

Grilled jumbo shrimps with
vegetables and pasta

DESSERT

Lemon cake

OR

Crème brûlée

FORFAIT DRINKS: 35 EURO P.P.

Glass of prosecco | 1/2L bottle of water p.p.
1/2L bottle of housewine p.p. |
coffee or tea