5-gangen kerstmenu 2026

Menu Di Natale

Eerste & Tweede Kerstdag

Lunch €55,00 **inloop** 12.00–13.30 uur
Diner €62,50 **inloop** 16.00–18.30 uur

ANTIPASTI

Elegante composities als opening van het diner

Tartare di Salmone e Tonno
Fijn gesneden tartaar van zalm en tonijn, verfijnd op smaak gebracht.

Carpaccio di Cervo ai Frutti di Bosco
Flinterdun gesneden hertencarpaccio, begeleid door een subtiele toets van rood fruit.

Bruschetta alla Pera e Caprino
Krokant geroosterd brood met zachte peer, romige geitenkaas en een verfijnde honingaccent.

ZUPPE

Verfijnde soepen

Consommé di Pollo
Heldere kippensoep met fijne julienne van kruidenomelet

Crema di Pomodoro
Zachtromige Italiaanse tomatensoep, met een fluweelzachte structuur.

Zuppe di Pesce
Traditionele Italiaanse vissoep met diverse verse vissoorten en zeevruchten in een kruidige tomatenbouillon,

PRIMI PIATTI

Ambachtelijk bereide, huisgemaakte ravioli, met keuze uit drie verfijnde vullingen:

Ravioli al Vitello e Parmigiano
Met zacht kalfsvlees en gerijpte Parmezaanse kaas.

Ravioli ai Crostacei
Met een verfijnde vulling van schaaldieren.

Ravioli alla Ricotta e Limone
Met romige ricotta en frisse citrustoetsen van citroen.

SECONDI PIATTI

Hoofdgerechten met Italiaanse elegantie

Arrosto di Tacchino al Marsala
Malse kalkoenrollade, geserveerd met een rijke en aromatische Marsalasaus.

Filetto di Salmone e Branzino
Een verfijnde combinatie van zalm en zeebaars.

Risotto Caprese con Burrata
Romige risotto met rijpe tomaat, verse basilicum en fluweelzachte burrata.

DOLCI

Een feestelijke afsluiting

Piccola Pasticceria Italiana
Een verfijnde selectie van authentieke Italiaanse patisserie en zoete specialiteiten.

Selezione di Formaggi Italiani
Een zorgvuldig samengestelde selectie van Italiaanse kazen van Adriaanse Delicatessen uit Weert

Buon Natale, Lasciatevi sorprendere dal gusto.
Fijne kerstdagen en laat u verrassen door de smaak.

APERITIVO • CUCINA • BAR
Prego! by Massimo

Reserveren kan online, via de mail of telefoon.