

BITES

- Sallandse Plaatham | Slagerij Broekhuizen uit Dalfsen (80 gram) 15
Oesters No. 3 Speciales de Geay 5 (per stuk)
Oester Speciales de Geay | bloody mary | zure room 6 (per stuk)
Burrata | tomaat | basilicum | crostini *V* 13

VOORGERECHTEN

- Crème van geitenkaas | macadamia | biet | roodloof *V* 17
Ceviche van dorade | passievrucht | mango | specerijen 18
Krokante kalfszwezerik | plaatham | karnemelk | Zwolse mosterd 19
Steak tartaar | Noordzee krab | ei | groene kruiden | mierikswortel 19

HOOFDGERECHTEN

- Geschroide bloemkool | miso | ponzu | kumquat | witlof *V* 24
Corvina | tomaat | basilicum | bimi | lardo 28
Gebakken ossenhaas tournedos | cognac | pepersaus | seizoensgroenten 37
Friet van het Frites Atelier | Zwolse mosterdmayonaise | Parmezaanse kaas 6

Brioche

*Keuze uit: Holtkamp kroket | gerookte zalm | burrata *V* 12*

Chefs salade van de dag | met desembrood en roomboter 17

Keuze uit: vlees | vis | vegetarisch

DESSERTS

- Compote van blauwe bes | lavas | yoghurt | rode biet 11
Cheesecake van banaan en chocola | pinda | cacao | kurkuma 13
Huisgemaakte citrus advocaat | dulce de leche | room | hazelnoot 10
Kaasplateau (inter)nationale kazen van Harry de Smaakspecialist 17

Chef Gijs Koopman en zijn team nemen je mee in de culinaire wereld van Coperto Restobar. Ontdek wereldse smaken, gecreëerd met zoveel mogelijk producten van dichtbij en met veel liefde bereid.

SMAAKVLUCHT

Tijdens deze smaakvlucht prikkelen we de zintuigen met verschillende creaties. Proef bijzondere gerechten en ga mee op deze smaakvolle reis.

Menu | inclusief wijnarrangement

2 gerechten 39 | 57

3 gerechten 49 | 76

4 gerechten 59 | 95

Bovenstaande menu's zijn te bestellen per tafel.

WATERSERVICE

Onbeperkt plat en bruisend water 4.5 per persoon

*Gerechten gemarkeerd met een V zijn vegetarisch.
We adviseren graag bij allergieën of een speciaal dieet.*