

TANTE COSE



Welkom bij Tante Cose, een conceptueel Italiaans restaurant. Wij streven ernaar de Italiaanse keuken te introduceren die zich op alle vlakken onderscheidt: traditionele recepten worden door onze chef op een moderne manier heruitgevonden.

U kunt kiezen uit verschillende menu's - 3, 4, of 5 gangen.

Elk menu is een culinaire reis! Kies uw menu op basis van hoe intens uw ervaring moet zijn. Als fine dining restaurant bieden wij ravissant en elegant eten, geïnspireerd door de persoonlijkheid, het talent en de ervaring van de chef, uitsluitend gemaakt van producten van de hoogste kwaliteit.



Een eigentijdse en traditionele keuken tegelijk

TANTE COSE



*Een eigentijdse en traditionele keuken tegelijk
Dit degustatiemenu verandert naargelang de creativiteit van onze keuken*

— DEGUSTATIEMENU —

Creëer een gepersonaliseerd menu
naar uw wensen

Alle gangen worden geserveerd met:

AMUSE-BOUCHE
ITALIAANS BROOD
MET VERS GEKLOPTE BOTER

*Glutenvrij brood en Amuse is verkrijgbaar met een meerprijs van 5 euro

3 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Pasta/ Dessert - 58

3 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Hoofdgerecht / Dessert - 64

4 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Pasta / Hoofdgerecht / Dessert - 75

5 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / 2 Pasta / Hoofdgerecht / Dessert - 83

— DEGUSTATIEMENU —



ANTIPASTI / VOORGERECHTEN

CAPONATA RICORDO ESTIVO

Siciliaanse Groenten Caponata "Zomerherinnering"
gefermenteerd in Extra Vierge Olijfolie met een zoetzure smaak
(Aubergine, Paprika, Pijnboompitten, Druiven, Tomaat, Ui, Olijfolie, Wijnazijn, Bruine suiker)

UOVO BARZOTTO IN CREMA DI PATATE CON TARTUFO

Barzotto Ei met Aardappelroom Champignons en Truffel
(Ei, Aardappelen, Champignons van het seizoen, Room, Parmezaanse kaas
van 36 maanden oud, Carpaccio van fijne Zwarte Truffel in Olijfolie)

CEVICE DI SALMONE SELVATICO CON CREMA DI BURRATA

Ceviche van Wilde Zalm met Burrata-Crème en Schuim van Passievrucht
(Gesneden Wilde Zalm, Burrata Kaas, Cherry Tomaten, Komkommer, Passievrucht)

TARTARA DI FILETTO FASSONA CON SPUMA DI LATTE NOCCIOLE PIEMONTESE

Fassona Kalftartaar met Piemonteese Hazelnootmelkschuim
(Fassona Runderfilet, Komkommer, Tomaat, Sojasaus, Rode Ui,
Eigeel, Piemonteese Hazelnootmelk)

**Niet alle ingrediënten zijn vermeld in de menu beschrijvingen, gelieve
ons op de hoogte te brengen van eventuele dieetwensen of allergieën*



by *Chef Tonio Greco*

— DEGUSTATIEMENU —



PRIMI / PASTA

PENNOTTI RIGATI IN CREMA DI BIETOLA E SPUMA D'UOVO AFFUMICATO

Pennotti Rigati met Bietenroom en gerookt Eierschuim met de geur van Olijfhout
(Snijbiet, Melk, Parmezaanse kaas van 36 maanden oud, gerookt eigeel)

SPAGHETTI QUADRATI AL LIMONE CON BOTTARGA DI PESCEPADA E CAPESANTE

Vierkante Spaghetti met Zwaardvis Bottarga en Citroen,
Jacobsschelptartaar en Campania Piennolo Cherry Tomaten
(Aged Swordfish Roe, Coquilles, Knoflook, Citroen, Melk, Campanië Cherry Tomaten)

PAPPARDELLE CON SALSICCIA SICILIANA AL FINOCCHIETTO SELVATICO

Pappardelle met Siciliaanse Worst en Wilde Venkel
(Varkensvlees, Tomaat, Siciliaanse Venkelzaad, Ui, Wortel, Selderij, Nootmuskaat, Melk)

RAVIOLI DI CARBONARA NELLA SUA CREMA

Carbonara Ravioli
(Zoete DOP Guanciale, Eieren, DOP Pecorino Romano-
kaas, Parmezaanse kaas van 36 maanden oud)

**Glutenvrije pasta is verkrijgbaar met een meerprijs van 8 euro*

***Niet alle ingrediënten zijn vermeld in de menu beschrijvingen, gelieve
ons op de hoogte te brengen van eventuele dieetwensen of allergieën*



by *Chef Tonio Greco*

— DEGUSTATIEMENU —



SECONDI / HOOFDGERECHTEN

SFORMATO DI PATATE ALLO ZAFFERANO IN CREMA DI PECORINO

Saffraan Aardappel Vlaai met gemarineerd kwarteleitje
gekookt in Cinta Senese Dop Pecorino-kaassaus

LANGOSTINE E GAMBERONI AL TIMO CON AGRUMI DI SICILIA

Langoustine en Gigantische Mediterrane Garnalen met Tijn
vergezeld van gemarineerde Siciliaanse Citrusvruchten, Rode ui en Seizoensgroenten

FILETTO MAIALINO DEI NEBRODI IN RIDUZIONE DI NERO D'AVOLA CON PRUGNE

Nebrodi Jonge Varkensfilet gewikkeld in Colonnata DOP reuzel,
in Nero d'Avola-wijn, met Pruimen en Seizoensgroenten
(Knorretjefilet, Colonnata DOP, Rozemarijn, Acacia Honing, Nero d'Avola Wijn,
Pruimen, Seizoensgroenten)

**Niet alle ingrediënten zijn vermeld in de menu beschrijvingen, gelieve
ons op de hoogte te brengen van eventuele dieetwensen of allergieën*



by *Chef Tonio Greco*

— DEGUSTATIEMENU —



DESSERT

TIRAMISU TANTE COSE

(Savoïardi-koekjes, Mascarpone-crème kaas, Gepasteuriseerde Eieren,
vanillestokjes, Koffie en Amaretto likeur)

CAPRESE DI CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA BOURBON

Capri-Chocoladetaart met Bourbon-Vanille-Ijs
(Chocolade, Amandelen, Eieren, Suiker, Bourbon Vanille, Melk)

SPUMOSO DI MASCARPONE AI FRUTTI DI BOSCO

Mascarpone-Bessenmousse met Sorrento DOP - Citroenglazuur
(Mascarpone, Eieren, Vanille, Room, Gemengde Bessen, Citroen)

PARFAIT DI MANDORLE DI AVOLA DELLO CHEF

Parfait van de Chef met Avola-Amandelen
(Amandelen, Suiker, Eieren, Vanille, Room)

QUATTRO FORMAGGI -18 EURO

Degustatieplateau met 4 soorten Italiaanse kazen

HET IS MOGELIJK OM ONZE KAASPLATEAU TE BESTELLEN ALS
ALTERNATIEF OP DE DESSERTS MITS EEN TOESLAG VAN 8 EURO

**Niet alle ingrediënten zijn vermeld in de menu beschrijvingen, gelieve
ons op de hoogte te brengen van eventuele dieetwensen of allergieën*



by *Chef Tonio Greco*