

# TANTE COSE



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

## AVOND VAN HET ECHTE HEDONISME

29 juni, aanvang om 19:00 uur

### — MENU —

#### AMUSE

Een zachte combinatie van romige kabeljauw, verrijkt met de fijnste kruiden en bekroond met exquisite kappertjesbloemen, elegant geserveerd op een knapperige gember- en saffraanwafel.

Een levendige, tuinverse couscous tabouleh, verrijkt met een bonte mix van groenten en een vleugje basilicum chlorofyl, voor een symfonie van natuurlijke smaken.

Een luxueuze mousse interpretatie van de klassieke Siciliaanse caponata, perfect in balans met een zoetzure omhelzing

*2020 Franciacorta Saten Brut /Ferghettina*



by *Chef Tonio Greco*

# — MENU —



## ANTIPASTI / VOORGERECHTEN

### CALAMARI FARCITI AL POMODORO GELIFICO

Gevulde Calamari met Tomaat op een Aardappelpuree en  
Exquise gevulde calamari, vergezeld van een unieke tomaat, rustend op een fluweelzachte aardappelpuree en afgewerkt met een vleugje frisse citroenpoeder

*2022 Eisacktal Alto Adige Aristos Kerner /Valle Isarco*

## PRIMI / PASTA

### RAVIOLONE DI RICOTTA DI BUFALA

Een rijkelijke Buffelricotta Raviolone, badend in een zijdezachte eiercrème en tedere asperges, die klassieke smaken combineert in een rijke en troostende omhelzing

*2021 Sentenzia Isola dei Nuraghi I.G.T. Viognier / Murales*

### PACCHERI FARCITI AL RAGÙ DI PICCIONE

Stevige Paccheri pasta rijkelijk gevuld met een rijke Todina-stijl Duivenragout, biedt een diepe en bevredigende smaak van traditie

*2018 Treggiaia IGT Toscana / Villa Bibbiani*



by *Chef Tonio Greco*

# — MENU —



## SECONDO / HOOFDGERECHT

### TAGLIATA DI RIBAY IRLANDESE AL PEPE VERDE

Een meesterlijk bereide Ierse Ribeye tagliata, gekruid met aromatische groene peper, toont het beste in vleeskunst

*2019 "Terre Brune" Carignano del Sulcis Superiore DOC / Santadi*

## PRE-DESSERT

### SPUMOSO DI GORGONZOLA

Een verleidelijk Gorgonzola schuim, voortreffelijk gecombineerd met sappige William peren, vergezeld van een knapperig gezouten boterkoekje en een zoete rode uienjam, biedt een perfecte balans van smaken als prelude op het laatste gerecht

## DESSERT

### TIRAMISU MORBIDO DELLO CHEF

Een kenmerkende creatie van onze chef, deze zachte tiramisu combineert traditionele smaken met een luxueuze, fluweelachtige textuur, belooft een onvergetelijke afsluiting van uw culinaire reis

*2023 Moscato d'Asti DOCG, Piedmont / Tre Donne*



by *Chef Tonio Greco*

# AVOND VAN HET ECHTE HEDONISME



PRIJS : 135 EURO  
PER PERSOON

Inclusief Superiore Wijnarrangement

Reservatie is pas bevestigd na voorschot  
van 60 per persoon op rekeningnummer

---

*BE62 3632 0619 5061 op naam van TANTE COSE*

*Referentie: Exclusief Diner 29/06/2024*



by *Chef Tonio Greco*