

TANTE COSE

AT HOME



Een eigentijdse en traditionele keuken tegelijk

— A LA CARTE —

ANTIPASTI / VOORGERECHTEN

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA - 18

Buffelmozzarella DOP, Cherrytomaten, Basilicumpesto,
Olijfolie, Een Mengeling van Microgroenten

CARPACCIO DI MANZO - 20

Rundscarpaccio met gemengde Salade en Kerstomaatjes,
afgewerkt met vlokken Parmigiano Kaas (18 maanden gerijpt)

PASTA*

PASTA PENNE DELL' ORTOLANO - 18

Penne met Bloemkool, Courgette, Cherry Tomaten,
Erwten, Mantuan Pompoen en Parmezaanse Kaas

TAGLIATELLE AI FUNGHI DI BOSCO - 20

Tagliatelle met Bospaddestoelen veredeld met Gearomatiseerde Hooiboter

SPAGHETTI CON GAMBERONI MEDITERRANEI - 25

Spaghetti met Mediterrane Gamba's, Cherrytomaatjes, Coquilles en Mul Bottarga

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA - 19

Guanciale, Tomaat, Pecorino Romano, Parmigiano

LASAGNA BOLOGNESE - 20

Lasagna met Saus van Tomaten, Wortelen, Selderij,
Ui en Gehakt, gekookt op lage temperatuur

** We gebruiken alleen Garofalo van topkwaliteit, Pasta di Gragnano IGP*

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

— A LA CARTE —



SECONDI / HOOFDGERECHTEN

SPIGOLA AL FORNO - 28

Gebakken Zeebaars met Cherrytomaatjes en Groenten van de dag

OSSOBUCO IN GREMOLADA - 32

Rundscarpaccio met gemengde Salade en Kerstomaatjes, afgewerkt met vlokken Parmigiano Kaas (18 maanden gerijpt)

POLPETTE AL POMODORO - 23

Tomatengehaktballetjes met Aardappelen en Parmezaanvlokken 18 maanden

DESSERT

TIRAMISU - 10

Savoirdi Koekjes met Mascarpone Roomkaas, Koffie en Amaretto likeur

PANNA COTTA - 9

Vanille Panna Cotta met Aardbeien coulis

**We gebruiken alleen Garofalo van topkwaliteit, Pasta di Gragnano IGP*

**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*