

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

3 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Eerste Gerecht / Dessert - 58

3 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Hoofdgerecht / Dessert - 64

4 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Eerste Gerecht / Hoofdgerecht / Dessert - 75

6 GANGEN DEGUSTATIEMENU

2 Voorgerechten / 2 Eerste Gerechten / Hoofdgerecht / Dessert - 89

— DE GUSTATIEMENU —



ANTIPASTI / VOORGERECHTEN

Insalata d'inverno Panzanella

*Winters geïnspireerde Panzanella salade
Spelt loaf, witte kool, pompoen, rode uien,
Taggiasche olijven*

Salmone affumicato all'arancia

*Gerookte zalm gemarineerd in sinaasappelsap geserveerd
met de kruiden gearomatiseerde ricotta*

Vitello con salsa al pistacchio

*Kalfs Rosbief verfijnd met saus van pistache en hint
van acaciahoning*

Spumoso dello Chef

*Rode biet in blokjes, luchtige schuim van aardappel en prei,
veredeld met de saus van Sangiovese wijn en
gegelijfde vijgen*

Gamberoni del mediterraneo

*Mediterrane garnalen in crème van knoflook uit
Nubia DOP, verfijnd met saffraansaus*

Spiedino di salsiccia Siciliana

*Brochette van Salsicciaworst uit Sicilia met venkel en
Siccagno tomaat DOP*

PRIMO / EERSTE GERECHTEN

Spaghetti con Gorgonzola al Tartufo

*Vierkante spaghetti met cremeux van Mascarpone roomkaas
en schilfers van Gorgonzola met trompe-l'oeil truffel
Gorgonzola, olijven, bospaddestoelen*

Tagliatelle ai Funghi di Bosco

*Tagliatelle met bospaddestoelen veredeld met
gearomatiseerde hooiboter*

Ravioli di Scampi

*Ravioli van Langoustine met kerstomaten, crème van
pistache uit de regio Bronte en rode bessen*

Paccheri all' acqua di mare

*Paccheri met zeewater, Zwaardvis verfijnd met saus van
Nduja, pittige varkensworst uit de regio Calabrië*

Tortelli di Cinghiale alla Cacciatora

*Tortelli gevuld met Wild Zwijn op de Jagerswijze
Ansjovis, kappertjes, knoflook, ui, tomaat*

Spaghetti Quadrati con ragù Siciliano

*Vierkante Spaghetti met ragù op Siciliaanse wijze en
crème de ricotta*

— DE GUSTATIEMENU —



SECONDI / HOOFDGERECHTEN

Tortino di Cavolfiore

*Bloemkooltaartje met crème van
Buffalo mozzarella DOP*

Involtino di Spigola

*Roll van zeebaars met aardappelen en sabayoncrème,
bereid met Fili Prosecco Millesimato*

Canederli di verdure in brodo

*Quenelles van groente in bouillon in Venetiaanse stijl,
bereid van brood en groente*

Tagliata di filetto di Cervo

*Tagliata van hertenfilet geserveerd met reductie van
Cusumano Nero D'Avola*

DESSERT

TIRAMISU TANTE COSE

Savoardi koekjes met mascarpone roomkaas,
koffie en Amaretto likeur

TORTINO GELATO DI NOCCIOLA E
VANIGLIA

Ijstaartje van Hazelnoot en Vanille geserveerd met
Karamelsaus en Maldonzout

CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO
DELLO CHEF

Gedeconstrueerde Siciliaanse Cannolo à la Chef
Krokante wafel in de vorm van tube, gevuld
met crème van Ricotta, gekonfijt fruit en chocolade

GOLOSO AL CIOCCOLATO

Chocolade biscuit met mousse van Siciliaanse
sinaasappelen



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

ITALIAANSE KLASSIEKERS



3 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Eerste Gerecht / Dessert - 58

3 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Hoofdgerecht / Dessert - 70

4 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Eerste Gerecht / Hoofdgerecht / Dessert - 80

VOORGERECHTEN

VITELLO TONNATO

Kalfsvlees, tonijn, kappertjes, romige huisgemaakte eieren mayonaise

HOOFDGERECHTEN

OSSOBUCO ALLA MILANESE IN GREMOLADA

Kalfsschenkel op Milanese wijze, geserveerd met Gremolada saus (peterselie, knoflook, citroenzeste)

EERSTE GERECHTEN

SPAGHETTI AMATRICIANA

Spaghetti met tomatensaus, delicaat gedroogde wangspek Guanciale, chilipepers en Pecorino Romano DOC

BIJGERECHTEN

QUATTRO FORMAGGI - 15

Degustatieplateau met 4 soorten Italiaanse kazen

CIOTOLA DI PANE - 8

Italiaanse vers gebakken broodmand vergezeld van een variëteit aan vers geklopte boter