

TANTE COSE



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

— AVOND MENU —

Creëer een gepersonaliseerd menu naar uw wensen op basis van ons à la carte menu.

Alle gangen worden geserveerd met:

AMUSE-BOUCHE
ITALIAANS BROOD MET
VERS GEKLOPTE BOTER

3 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Eerste Gerecht / Dessert - 53

4 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Eerste Gerecht / Hoofdgerecht / Dessert - 68

6 GANGEN DEGUSTATIEMENU

2 Voorgerechten / 2 Eerste Gerechten / Hoofdgerecht / Dessert - 85

— A L A C A R T E —



ANTIPASTI / VOORGERECHTEN

Caprese di pomodoro

*Salade Caprese met Apuliaanse burrata en
groentengazpacho - 21*

Tartara di Gambero rosso di Mazara

*Tartaar van rode garnalen uit de Mazara streek met schuim
van ei met munt, afgewerkt met wasabimayonaise - 25*

Carpaccio di Fassona Piemontese

*Piemontese carpaccio met gemengde salade, schilfers
van Parmigiano kaas (18 maanden gerijpt) en Modena IGP
balsamico azijn - 22*

Sformato di Patate Cozze

*Aardappelvlaai met mosselen, kerstomaatjes
en gember - 21*

Uovo Poché

*Gepocheerd ei met rode aardappelroom
en asperges - 19*

Mondeghili

*Milanese gehaktballen met Siccagno tomatensaus en
crème van buffelmozzarella - 21*

PRIMO / EERSTE GERECHTEN

Panzerotto (raviolo) di Melanzana e Scamorza
affumicata

*Deegzakje met aubergine en gerookte Scamorzakaas,
geserveerd met kerstomaatjes en munt - 23*

Strozzapreti al Pesto di Sicilia

*Handgerolde pasta met Siciliaanse pestosaus (kappertjes,
olijven, amandelen, pijnboompitten en basilicum) - 20*

Spaghetto di Seppia nel suo inchiostro

*Zwarte spaghetti (inktvisinkt) geserveerd met een crème
van buffelmozzarella - 23*

Raviolo di Pescespada

*Ravioli met zwaardvis geserveerd met kerstomaatjes
en een pestosaus op basis van pistache
uit Bronte - 26*

Raviolo di Manzo

*Ravioli met rundvlees geserveerd met Carouby erwten
en een crème van ui - 23*

Spaghetto alla Gricia

*Spaghetti met varkenswang en Pecorino
Romano kaas - 21*

— A L A C A R T E —



SECONDI / HOOFDGERECHTEN

Tortino di melanzane

Auberginetaartje met crème van Parmigiano Vacche

Rosse kaas (36 maanden gerijpt) - 23

Trancio di Merluzzo Croccante

Krokante kabeljauwsteak geserveerd met een schuim van aardappel, doperwten en een mengeling van groenten - 30

Hamburger di zucchini gratinate

Hamburger van gegratineerde courgette geserveerd met

een crème van buffelmozzarella en

basilicum-chlorofyl - 22

Stracotto di Manzo al Barolo

Stoofpotje van rundvlees met Barolo wijn geserveerd

met aardappelen, in de boter gebakken met

rozemarijn - 26

DESSERT

TIRAMISU TANTE COSE - 10

Savoiardi koekjes met mascarpone roomkaas,

koffie en Amaretto likeur

TORTINO DI CIOCCOLATO - 10

Chocoladefondant met hazelnootcrème en

coulis van mango

BIANCOMANGIARE - 10

Panna cotta van amandel met coulis

van sinaasappel

GELATO DELLO CHEF - 10

Handgedraaid vanille-ijs van de chef geserveerd

met gegrilde fruitsalade



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

ITALIAANSE KLASSIEKERS



VOORGERECHTEN

CARPACCIO DI MANZO CON
POMODORINI MISTICANZA E SCAGLIE
DI PARMIGIANO 18 MESI - 21
Rundscarpaccio met gemengde salade en
kerstomaatjes, afgewerkt met vlokken Parmigiano
kaas (18 maanden gerijpt)

VITELLO TONNATO CON FRUTTO
DEL CAPPERO - 23
Vitello Tonnato met kappertjes

HOOFDGERECHTEN

OSSOBUCO CON VERDURE DEL
GIORNO - 30
Ossobuco met groenten van de dag, geserveerd met
gremolatasaus (peterselie, knoflook, citroenschil)

SALTI IN BOCCA ALLA ROMANA - 25
Runderschnitzel op Romeinse wijze met salie,
en seizoensgroenten

EERSTE GERECHTEN

SPAGHETTI AMATRICIANA - 21
Spaghetti met tomatensaus, gezouten varkenswang,
chilipeper en Pecorino Romano DOC kaas

SPAGHETTI BOLOGNESE - 21
Spaghetti met saus van tomaten, wortelen, selderij,
ui en gehakt, gekookt op lage temperatuur

BIJGERECHTEN

TAGLIERE ALL' ITALIANA - 34
Italiaanse schotel van vleeswaren en kazen
(minimum 2 personen)

QUATTRO FORMAGGI - 14
Degustatieplateau met 4 soorten Italiaanse kazen

CIOTOLA DI PANE - 6
Italiaanse vers gebakken broodmand vergezeld van
een variëteit aan vers geklopte boter