

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

— D E G U S T A T I E M E N U —

Creëer een gepersonaliseerd menu
naar uw wensen

Alle gangen worden geserveerd met:

AMUSE-BOUCHE
ITALIAANS BROOD
MET VERS GEKLOPTE BOTER

3 G A N G E N D E G U S T A T I E M E N U

Voorgerecht / Pasta/ Dessert - 58

3 G A N G E N D E G U S T A T I E M E N U

Voorgerecht / Hoofdgerecht / Dessert - 64

4 G A N G E N D E G U S T A T I E M E N U

Voorgerecht / Pasta / Hoofdgerecht / Dessert - 75

5 G A N G E N D E G U S T A T I E M E N U

Voorgerecht / 2 Pasta / Hoofdgerecht / Dessert - 83

— D E G U S T A T I E M E N U —



ANTIPASTI / VOORGERECHTEN

GIRELLA DI ZUCCHINA MARINATA

Krokante laagjes gemarineerde courgette met opgeklopte
Bufala ricotta en basilicum chlorofyl olie.

(courgette, Bufala ricotta, basilicum chlorofyl olie,
Granny Smith appelazijn)

UOVO CROCCANTE DORATO

Krokant ei met een vloeibaar eigeel op zoete aardappelpuree
en Fontina Kaas fondue met gekruide Crostini

QUATTRO ASSAGGI DEL PESCATORE

Vier smaken van de visser

(Coquilles, Octopus, Mosselen, Garnalen, Aardappelcrème, Zalmkaviaar,
Zwarte Inktvissaus, Limoen, Saffraan, Olijfolie, Knoflook)

CARPACCIO DEL TRENTINO

Black Angus Bresaola met champignons, rucola, tomaten,
balsamicoparels en parmezaanshilfers 36 maanden DOP

(Bresaola Black Angus, Champignons, Olijfolie, Balsamico Azijn,
Bengaalse Pepers, Parmezaanse Vlokken DOP 36 maanden)

***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*

— D E G U S T A T I E M E N U —



P R I M I / P A S T A

RAVIOLI ALLA TRAPANESE

Ravioli met Burrata en tomaten, met Siciliaanse amandelpesto.

(Burrata verse kaas, tomaten, basilicum en amandelpesto,
knoflook, Parmezaanse kaas DOP 36 mnd)

TAGLIATELLA "CONCETTO CONTADINO"

Gigantische tagliatella gevuld met groenten in champignonsaus

(Jonge kool, aardappelen, Parmezaan 36 maanden oud, champignons,
tijm, rozemarijn, ui, zwarte peper)

TAGLIATELLE DI SPINACI CON SALMONE

Spinazie tagliatelle met zalm, courgette en kaas Robiola di Roccaverano DOP

(Spinazie, Chinook zalm, courgette, Robiola kaas, wodka,
ui, boter en olijfolie)

RAVIOLI "PROFUMO DEL MEDITERRANEO"

Grote Ravioli met Zeebaarsvis, met kerstomaatjes en Bronte pistache pesto DOP

(Mediterrane vis, kerstomaatjes, basilicum, pistachenoten, knoflook, ui en peterselie, olijfolie)

LINGUINE ALLA LOMBARDA

Linguine met Ossobuco Ragout en Gremolada

(Ossobuco, Tomaten, Selderij, Wortelen, Uien, Wijnazijn, Knoflook, Citroen, Peterselie)

RAVIOLI DEL TORCHIO

Ligurische ravioli met rundvlees, Escarole en bernagiecrème met parmezaanschilfers DOP 36 maanden

(rundvlees, andijvie, bernagie, basilicum, olijfolie, ui en parmezaanse vlokken DOP 36 mnd)

**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*

— D E G U S T A T I E M E N U —



S E C O N D I / H O O F D G E R E C H T E N

CREMOSO DI PARMIGIANA DELLO CHEF

Romige Parmigiana met tomaten, Mozzarella di Bufala en Parmezaanse mousse
(Aubergine, tomaat, ui, basilicum, buffelmozzarella, melk, boter en parmezaan DOP 36 mnd)

MERLUZZO AL FORNO SULLA SALSA DI MARE

Gebakken kabeljauw met spinazie, asperges en aardappelen met zeesaus
(kabeljauw, spinazie, aardappelen, asperges, visbouillon: zeebaars, tandbaars, garnalen, knoflook, ui, selderij, tomaat en olijfolie)

TAGLIATA TOSCANA

Gesneden Chianina-rundvlees in chef's saus met witte zilveruitjes en seizoensgroenten.
(rundvlees, groene paprika, room, mosterd, bosui en olijfolie)

***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*

— D E G U S T A T I E M E N U —



DESSERT

TIRAMISU TANTE COSE

(Savoïardi-koekjes, Mascarpone-crème kaas, gepasteuriseerde eieren, vanillestokjes, koffie en Amaretto likeur)

PANNA COTTA CON FRAGOLE E GOCCE DI LIMONE

Panna cotta met aardbeien en citroendruppels
(melk, eiwit, aardbeien, citroen, suiker, vanillestokjes)

BACIO DI GELATO

Zelfgemaakt ijs met de smaak van Italiaanse zoetigheden "Baci Perugina"
(melk, eieren, chocolade en Piemonte hazelnoten, johannesbroodmeel)

CRÈME BRÛLÉE CON MIRTILLI E RIBES

Crème brûlée met bosbessen en krenten
(room, eieren, suiker, vanille, rode bes, bosbes)

QUATTRO FORMAGGI - 18

Degustatieplateau met 4 soorten Italiaanse kazen

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

***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*