

TANTE COSE

AT HOME



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

— DEGUSTATIEMENU —

Creëer een gepersonaliseerd menu
naar uw wensen

DE AANGEGEVEN PRIJZEN ZIJN 20%
LAGER DAN ONZE RESTAURANTPRIJS.

*Op vrijdagen, zaterdagen en feestdagen werken wij enkel met een
degustatiemenu van 4 of 5 gangen. Bedankt voor uw begrip*

3 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Pasta / Dessert - 46

3 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Hoofdgerecht / Dessert - 51

4 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Pasta / Hoofdgerecht / Dessert - 60

5 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / 2 Pasta / Hoofdgerecht / Dessert - 68



by *Chef Tonio Greco*

— DEGUSTATIEMENU —



ANTIPASTI / VOORGERECHTEN

PAPPA DI PANE AL POMODORO CON BURRATA PUGLIESE DOP

Traditionele Toscaanse soep op basis van tomaten
en brood, geserveerd met Burrata Pugliese DOP

MOZZARELLA DI BUFALA NERA AL CARBONE VEGETALE NASCOSTA DA GAMBERI ROSSI

Zwarte buffelmozzarella met plantaardige actieve kool,
Siciliaanse rode garnalen, pompoencrème en citroenschuim

CARPACCIO DI BRESAOLA CON SALSA AGLI AGRUMI

Bresaola carpaccio met saus van
citrusvruchten, champignons, Parmigiano
Reggiano DOP en passievruchtenschuim

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



— DEGUSTATIEMENU —



PRIMI / PASTA

BAULETTI RIPIENI DI PORCINI E TALEGGIO

Bauletti gevuld met eekhoorntjesbrood, geserveerd met Taleggio-kaasvlokken op aardappelcrème met saffraan, bestrooid met jeneverbespoeder en peterselie

TAGLIOLINI CON BURRO DI NORMANDIA ED ALICI DEL CANTABRICO

Tagliolini met Normandische boter en Cantabrische ansjovis, geserveerd met haringkaviaar

RAVIOLI DI AGNELLO E TIMO ALLA LUCANA

Ravioli gevuld met lamsvlees en tijm op Lucaanse stijl, met Pecorino Romano, kerstomaten, uien, geroosterde broodkruimels en aardappelcrème en peterselie

**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*



— DEGUSTATIEMENU —



SECONDI / HOOFDGERECHTEN

SFORMATO DI VERZA E PATATE SU FONDUTA DI ASIAGO

Sformato gewikkeld in een blad van savooikool, gevuld met aardappelen, rode Tropea-uien en kool, geserveerd met fondue van Asiago DOP

BRANZINO CON CAPASANTA NASCOSTA

Gestoomde zeebaars met verborgen coquille, geserveerd met aardappelpuree geparfumeerd met citroen en gebakken erwten

TRANCIO DI MAIALE IBERICO CON RIBES

Slow-cooked Iberisch varkensvlees met een krokante korst en rode bessen, geserveerd met zuurkool en baby-aardappelen met tijm

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



— DEGUSTATIEMENU —



DESSERT

TIRAMISU TANTE COSE

Onze specialiteit Tiramisu

TORTINO DI CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO CON GELATO ALLA VANIGLIA

Fondant chocolade met een warme zachte kern
van hazelnoot, geserveerd met vanille-ijs

CREM CAMEL CON FRUTTI MISTI

Crème Caramel geserveerd met een
selectie van verse seizoensvruchten

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

**Geachte gasten, voor tafels van 4 of meer personen verzoeken wij u vriendelijk om per gang maximaal twee verschillende gerechten te kiezen uit ons degustatiemenu. Dit helpt ons om u een soepele en efficiënte service te bieden. Bedankt voor uw begrip*

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

