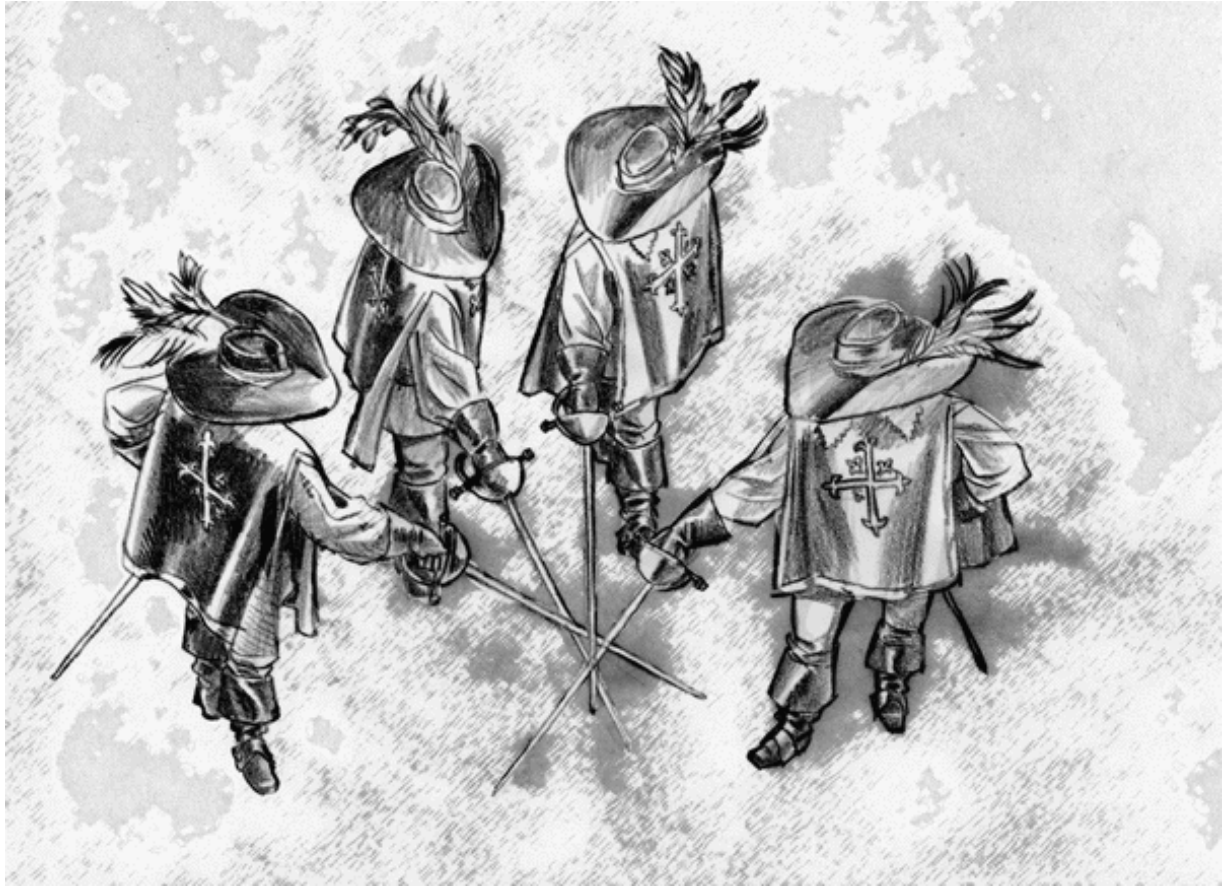


MENÙ



UNO per TUTTI

TUTTI per UNO

Tafelen zoals in Italië! Laat je verrassen.

Kies tussen de "Classico" of "Classico Riserva" en je avond kan beginnen.

Wij doen de rest!

Een typische Italiaanse avond! De gerechten worden in het midden van de tafel gezet. Genieten maar...

—  —
CLASSICO
—

- 30 euro per persoon -

"Antipasto e pasta"

Voor een ongedwongen Italiaanse avond brengen wij u klassieke antipasti en pasta's naargelang het seizoen.



CLASSICO RISERVA

- 50,00 euro per persoon -

Met "Classico Riserva" willen we jullie "una serata particolare" laten beleven.

Maak kennis met tal van toppers uit onze kaart en geniet van deze mooi gevulde avond.



De romeinen hadden ook hun limieten

Vanaf 5 personen, gelieve de keuze te maken uit 3
voorgerechten en/of 3 hoofdgerechten.

Grazie mille !

Antipasto

Antipasti Italiano **Per tafel** - 12 euro p.p.
Assortiment van de fijnste Italiaanse vleeswaren en kazen

Frittura di pesce misto **Per tafel** - 15 euro p.p.
*Gefrituurde verse Noordzee calamari, gamba, sardienen en spiering met onze huisgemaakte tartaar.
Dit is een aanrader op een warme zomer dag.*

Een combinatie van Frittura di pesce misto en Antipasto Italiano is ook mogelijk per tafel

Parmigiana di Melanzane - 14 euro

Lasagna van aubergine gegratineerd in de oven met scamorza affumicata.

Scamorza is een typische kaas uit het zuiden van Italië die voornamelijk van koe melk gemaakt is en licht gerookt.

Carpaccio di carne 'Fassona Piemontese' - 14 euro

Carpaccio van Piemontese, afgewerkt met basilicum olie, parmigiano en rucola.*

Vitello Tonnato - 17 euro

Carpaccio van kalf, tonijnsaus, kappers en gekonfijte tomaten.

Deze klassieker zal je overal in Italië terug vinden, maar is van origine uit Piemonte. Het zacht gegaarde kalfsvlees afgewerkt met een sausje op basis van tonijn is een verrassende combinatie.

Minestrone - 6 euro

Een klassiek Italiaanse groentensoep & borlotti uit Nonna haar tuin

Ravioli della Nonna! - 16 euro

Ook als hoofdgerecht te verkrijgen. - 21 euro

Huisgemaakte ravioli gevuld naar inspiratie van 'Nonna'. Al honderden, duizenden ravioli heeft Nonna in haar leven gemaakt. Die ervaring en liefde proef je terug in deze pastabereiding. Twijfel niet te vragen welke ravioli ze deze keer heeft klaargemaakt.

Escargots de Bourgogne - 10 euro

Wijngaardslakken, Bourgondisch klaargemaakt met onze huisgemaakte lookboter.

Huisgemaakte kaaskroket - 16 euro

Huisgemaakte kroket met Parmigiano kaas en tartaar.

Pasta

Spaghetti alle vongole in bianco - 19 euro
Klassieker met look, peterselie en witte wijn. Dit gerecht is puur, zoals het in Italië al jaren wordt gemaakt.

Tagliatelle fatte in casa con astice e finocchio – 30 euro
Halve kreeft met huisgemaakte tagliatelle, venkel en zeekraal.

Cannelloni ricotta e spinaci - 15 euro
Huisgemaakte cannelloni, gevuld met ricotta en spinazie uit onze tuin. Gegratineerd in de oven met parmigiano en mozzarella.

Lasagna - 15 euro
Huisgemaakte lasagne bolognese.

Pasta, Pasta é.. Pasta! Per tafel - 22 euro <i>Kan je niet kiezen uit onze verschillende pasta gerechten, laat je verrassen door een selectie !</i>

Linguini ai frutti di mare - 21 euro
Pasta met verse vis en zeevruchten.

Ragù alla bolognese - 15 euro
Klassieker uit Italië met huisgemaakte tagliatelle.

Tagliatelle con guance di maiale - 19 euro
Traag gegaarde varkenswangen met huisgemaakte tagliatelle.

Menu per i piu piccoli

Antipasti

Zuppa al pomodoro con polpettine - 5 euro

Tomatensoep met gehaktballetjes

Huisgemaakte kaaskroket - 16 euro

Huisgemaakte kroket met Parmigiano kaas en tartaar.

Secondi

Spaghetti Bolognese - 12 euro

Lasagna - 15 euro

Escalope con insalata e patatine - 17 euro

Kalfslapje gepaneerd met salade en frietjes.

Carne e pesce

Escalope Parmigiana con patatina o pasta - 22 euro
*"klassieker sinds 1976". Kalfslapje gepaneerd en
gegratineerd in de oven met een sausje op basis van
parmigiano. Met frietjes of pasta.*

Ossobuco con tagliatelle fatta in casa - 27 euro
*Klassiek bereide kalfsschenkel met huisgemaakte
tagliatelle*

Carrè di agnello con patate al forno - 35 euro
*Texels lamskroon, salie, rozemarijn en aardappeltjes uit de
oven.
Dit vlees is een absolute aanrader. Minstens 100 dagen
lopen de lammeren op de zilte graslanden van Texel,
wat het vlees een uitzonderlijke smaak geeft.*

Filet pur van Belgisch witblauw - 33 euro
*Een malser stukje vlees ga je niet vinden als het Belgisch
wit-blauw.
Keuze uit "Al pepe" of "dello chef", frietjes of pasta.*

Gamberoni all'italiana, tagliatelle fatte in casa - 27 euro
e zucchini alla griglia
*Gebakken gamba's, puur bereid in olijfolie, verse tomaat
en look, gegrilde courgette met huisgemaakte
tagliatelle.*

Tagliata di controfiletto ' Fassona Piemontese' - 29 euro
alla diavola con patate al forno
Entrecote van Piemontese, een pittig tomaten sausje,
aardappeltjes uit de oven.*

Costata di 'Fassona Piemontese' - 85 euro
Voor 2 personen
Rib eye/Cote a l'os van Piemontese, aardappeltjes uit
de oven, salade.
Dit is een absolute aanrader voor de vleesliefhebber.*



DE STRIKTE SELECTIE VAN
DE FAMILIE **OBERTO**.

De familie Oberto selecteert uitsluitend de beste vrouwelijke Piemontese Fassona runderen van min. 30 maanden oud bij kleine landbouw bedrijfjes in de provincie Cuneo. Hier worden de dieren nog gefokt op ritme van de natuur en met respect voor de traditie en de regio. Het Piemontese ras heeft smakelijk, mals en compact vlees. Met een laag cholesterolgehalte. Het gaat om een eeuwenoud ras dat teruggaat naar het paleolithicum. (25 000 – 30 000 jaar geleden)

ELKE ZONDAGMIDDAG IN RISTORANTE ITALIA



12u30

25 euro p.p.

Een heerlijke lunch in een leuke buffet vorm!

Proef de pure keuken uit Puglia!