Vino e Cucina

Ristorante Italiano

MENU



PASSIE OP HET BORD



PRIMI & INSALATA

Carpaccio di manzo | 15.50

Dun gesneden ossenhaas van het Blanc Blue Belge rund met rucola, truffel-olie, croutons en parmigiano

Vitello tonnato | 14.50

Dungesneden kalfslende met romige tonijnsaus, gefrituurde kappertjes en rucola

Calamari fritti | 13.00

Huisbereide inktvisringen met knoflookmayonaise

Arancini misti con prosciutto | 13.50

Gefrituurde, huisgemaakte risotto-balletjes met diverse smaken en prosciutto di Parma

Burrata e prosciutto | 15.50

Romige burrata met prosciutto di Parma, zoete vijgencompôte, rucola en geroosterde amandelen. Afgewerkt met balsamico crème en extra vierge olijfolie

Insalata mista | 13.50

Gemengde salade met tomaten, uien, artisjokken, paprika, olijven en croutons

Insalata tiepida de pere | 18.50

Lauwwarme peer, gelakt met rozemarijn-honig en extra vergine olijfolie, met radicchio, gorgonzola en geroosterde noten

Insalata Siciliana | 15.50

Gemengde salade met ansjovis, uien tomaten en artisjokken

Zuppe di pomodori | 9.50

Tomatensoep met basilicum-olie en room

Zuppe di zucca arrosto | 12.50

Geroosterde pompoensoep met gepofte knoflook en salie. Gegarneerd met krokant spek en geroosterde hazelnoten.

Wijntips:

Bianco Artire | 7.70
- zacht, rond en complex

Incroccio Manzoni | 6.60
- verfijnd, kruidig & fris

Pecorino | 6.90
- fruitig, kruidig & elegant

Vino e Cucina
Ristorante Italiano



ANTIPASTI & PANNE

Antipasti piccolo | 17.50

Plankje met 2 bruschetta's pomodori, calamari fritti en arancini

Taglieri di carne | 23.50

Plank met diverse Italiaanse vleeswaren: prosciutto di Parma, coppa van wildzwijn, spianata Romana, wild gehaktballetjes in tomaten-ansjovissaus. Met gemarineerde olijven en focaccia

Antipasti di amici | 18.75 p.p.

Plank met Italiaanse vis-vlees en kaas delicatessen voor 2 personen of meer; Italiaanse charcuterie, pecorino, gorgonzola, gegrilde groenten, gemarineerde artisjokken en olijven, scampi toscanella en calamari fritti

Porzione di olive | 6.95

Olijven gemarineerd met Toscaanse kruiden en olijfolie

Bruschette con pomodori e basilico | 14.50

4 bruschetta's met verse tomaten, knoflook basilicum, oregano, parmigiano en balsamico

Bruschette invernali | 16.95

2 bruschetta's met mascarpone-pompoencrème, champignons, salie en krokant spek. Plus 2 bruschetta's met ricotta-crème en coppa van wildzwijn

Bruschette misti | 21.50

6 bruschetta's met 3 verschillende toppings

Focaccia di Sicilia | 11.50

Huisgemaakte focaccia met zwarte olijven- en tomatentappenade

Panini | 8.00

Ovenwarme pizzabroodjes met Italiaanse kruidenboter

CARNE & PESCE

Ossobuco alla milanese | 29.00
Langzaam gegaarde kalfsschenkel in witte wijn met bleekselderij en tomaat, met een granola van van citroen, knoflook en peterselie.
Geserveerd met saffraan-risotto

Coniglio alla cacciatore | 27.50
Konijn, gestoofd in witte wijn, met bleekselderij, ui, groene olijven, kappertjes en tomaten. Geserveerd met tagliatelle

Faghiano alla ghiotta | 28.50
Twee bereidingen van fazant, sous-vide gegaard, met rode wijn, kappertjes, olijven, uien, selderij en salie.
Geserveerd met roseval aardappels

Tagliata di Manzo con rucola | 36.50
Botermalse gegrilde ribey steak 250gr. grain-fed Taurus gold uit Uruguay met een garnituur van rucola, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat en parmigiano.
Geserveerd met pasta al aglio e olio

Saltimbocca alla Vino e Cucina | 27.50
Italiaanse specialiteit; dungesneden kalfsvlees opgerold met pesto, mozzarella, prosciutto en verse salie; geserveerd met rode wijnsaus en pasta al aglio all olio

Corvina al Mediterraneo | 26.50
Gebakken corvina-filet met amandelkorst met een prosecco beure blanc saus en geserveerd met fregola pasta

Stufato di pesce | 27.50
Witvis, scampi en mosselen gestoofd in witte wijn, boter en citroen geserveerd met pasta all aglio e olio

Grigliato di pesce misto | 37.50 p.p.
Royaal gevulde visschotel voor 2
gegrilde zalm, gebakken witvis, scampi, corvina, calamari fritti en mosselen geserveerd op pasta al aglio e olio

Wijntips:
Barbera Apassimento | 6.90
- rode pruim, braam, kruidig & zwoel

Montepulciano d'Abruzzo | 7.60
- braambes, rood fruit, zacht vol van smaak

Gibele Zibibbo | 6.50
- thijm- en rozemarijnbloem

Verdicchio di Castelli di Jesu | 7.10
- lichte houtrijping, appel, peer & amandel

Vino e Cucina
Ristorante Italiano

PASTA

Pasta alla carbonara | 21.50
Spaghetti met gebakken spekjes,
ei, room en parmigiano

Pasta con filetto e tartuffo | 26.50
Tagliatelle met ossenhaaspuntjes,
champignons, verse spinazie, room,
truffel en parmigiano

Pasta con salmone | 25.50
Linguini met gebakken zalmstukjes,
tomaat, room en verse spinazie

Pasta con aragosta | 28.00
Met kreeft gevulde ravioli in een
bisque-roomsaus, met gebakken
scampi

Glutenvrije pasta
Alle pasta's -behalve de gevulde en
de lasagna- kunnen wij ook
glutenvrij voor u bereiden

Lasagna al forno | 21.50
Traditionelle pasta met ragût Bolognese en
béchamelsaus, gegratineerd met mozzarella

Pasta alla Genovese | 21.50
Linquini met champignons, verse pesto
en pijnboompitten.
Met burrata + 4.50

Linguine al Gamberoni e 'Nduja| 29.00
Linguine met grote gegrilde garnalen,
pittige 'nduja (zachte worst) uit Calabrië,
knoflook en cherrytomaatjes

Wijntips:
Roero Arneis | 6.80
- licht, fruitig, krachtig, steranijs

Incroccio di Manzo | 6.60
- verfijnd, kruidig & fris

Montepulciano d'Abruzzo | 7.60
- braambes, zacht, vol van smaak

Vino e Cucina
Ristorante Italiano



PIZZA E PIZZA

Pizza calzone | 19.25
Mozzarella, ham, salami, ui, olijven champignons, paprika en oregano

Pizza calzone burrata | 23.25
Mozzarella, ui, olijven champignons, oregano, prosciutto di Parma en burrata

Pizza la Cucina | 19.00
Prosciutto di Parma, pijnboompitten en parmigiano. Met naar keuze pesto-basilicum of truffelolie

Pizza taco | 19.50
Mozzarella, rundergehakt, icebergsla, chili- en knoflooksaus

Pizza vulcano | 18.50
Mozzarella, spek, artisjok, salami picante, ei, olijven en peperoncini

Pizza 4-stagioni | 18.00
Mozarella, prosciutto, salami, paprika en ui

Pizza salami | 15.75
Mozzarella, salami en oregano

Pizza alla Cacciatora | 19.50
Pompoencrème, zongedroogde tomaatjes, coppa van wildzwijn, gorgonzola-crème en walnoten

Pizza calabrese | 17.50
Mozzarella, chorizo, olijven, champignons, rucola, pepertjes en parmigiano

Pizza carpaccio | 19.75
Mozzarella, carpaccio, truffelolie, pijnboom-pitten, olijven, ui, rucola en parmigiano

Pizza funghi e prosciutto | 16.50
Mozzarella, champignons, ham en oregano

Pizza bianca carbonara | 18.25
Mascarpone-truffelcrème, champignons, krokant spek, ham, ui, spinazie en ei



PIZZA E PIZZA

Pizza napoletana | 16.75
Mozzarella, ansjovis, kappertjes
olijven en oregano

Pizza tonno | 18.00
Mozzarella, tonijn, ui en kappertjes

Pizza frutti di mare | 24.50
Mozzarella en verse zeevruchten

Pizza salmone | 23.50
Mascarpone-limoencrème, zalm,
tomaatjes, ui en spinazie

Glutenvrije pizza bodem | + 4.50

Alle pizza's -behalve de calzone's-
kunnen wij ook glutenvrij voor u bereiden

Extra pizza-toppings v.a. 1.50

Ananas, ansjovis, artisjokken, burrata,
champignons, gorgonzola, groene of rode
pepers, ham, kappertjes, knoflookolie,
paprika, pesto, prosciutto di Parma, spek,
truffelolie, uien,

Pizza vegetariana | 17.00
Mozzarella, champignons, artisjok, ui, paprika,
olijven en spinazie

Pizza burrata | 18.50
Mozzarella, cherry tomaten, olijven, pesto
pijnboompitten en burrata
Extra lekker met prosciutto di Parma + 2.00

Pizza quattro formaggi | 18.00
Mozzarella, pecorino, gorgonzola,
parmigiano, noten, vijgen en honing

Pizza margherita | 14.50
Mozzarella, tomaten en oregano

Pizza funghi | 15.50
Mozzarella, champignons en
oregano

Wijntips:

Primitivo | 6.40
- kruidig, pruimen, kersen & krentjes

Verdicchio di Castelli di Jesu | 7.10
- lichte houtrijping, appel, peer & amandel

Vino e Cucina
Ristorante Italiano



DOLCI E GELATO

Tiramisu | 8.50
Savoiardi | espresso | amaretto | mascarpone | cacao

Panna Cotta al caffè | 9.75
Panna cotta met koffie-ganache | baileys | chocolade-koffiecrumble | geroosterde hazelnoot

Pera crumble | 10.50
In amaretto geweekte stoofpeertjes op banketbakkersroom met een crumble van koekjes en een bolletje vanille ijs

Wijntip:
Zibibbo liquoroso | 6.50
Elegant, abrikoos & geconfijte citroen

Affogato caffè | 9.00
Espresso | amaretto | vanille ijs

Espresso martini | 10.50
Koude espresso, vodka en kahlua met een schuimtopping en koffieboontjes

Vino e Cucina | 9.00
Vanille- en hazelnootijs | amaretto | amaretti koekjes | slagroom

Gelato amarena | 9.50
Vanille- en pistache ijs | amarene kersen | slagroom

Dame blanche | 8.50
Vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom

Pazzo di noci | 8.75
Hazelnoot - pistache - en vanille ijs | gebrande noten | caramelsaus | slagroom

2 bollen ijs naar keuze | 6.00
Keuze uit: chocolade | vanille | aardbei | mango | hazelnoot | pistache | limoncello met slagroom + 1.50

Lactose vrij:
Limoncello | aardbei | mango

Scroppino | 9.75
Limoncello ijs | vodka | prosecco | munt

Vino e Cucina
Ristorante Italiano

MENU AUTUNA

Menu 3-gangen | 47.50
Menu 4-gangen | 57.50

Wijn arrangement 3 glazen | 17.50

Antipasti

Carpaccio di manzo

Dun gesneden ossenhaas van het Blanc Blue Belge rund met rucola, truffel-olie, croûtons en parmigiano

Bianco Artire | Umbria: zacht, rond en complex

Vitello tonnato

Dungesneden kalfslende met romige tonijnsaus, gefrituurde kappertjes en rucola

Primi

Ravioli di selvaggina

Raviolo van wild met saliebotersaus en champignons

Secundi

Faghiano alla ghiotta

Twee bereidingen van fazant, sous-vide gegaard, met rode wijn, kappertjes, olijven, uien, selderij en salie. Geserveerd met roseval aardappels

Contrado del Falco | Puglia:
houtrijping, zwart fruit en kruidig

Corvina al Mediterraneo

Gebakken corvina-filet met amandelkorst. Geserveerd met een prosecco-beure blanc saus en fregola pasta.

Gibele Zibibbo | Sicilia
thijm- en rozemarijnbloem

Ossobuco alla milanese

Langzaam gegaarde kalfsschenkel in witte wijn met bleekselderij en tomaat, met een granola van citroen, knoflook en peterselie. Geserveerd met saffraan-risotto

Barbera Apassimento | Piemonte
fruitig, kruidig en zwoel

Dolci

Panna Cotta al caffè

Panna cotta met koffie-ganache, baileys, chocolade-koffiecrumble, sinaasappelschil en geroosterde hazelnoot

Tiramisu

Savoiardi, espresso, amaretto , mascarpone en cacao

Zibibbo Liquoroso | Sicilia: abrikoos en geconfijte citroen

Vino e Cucina
Ristorante Italiano