Vino e Cucina

Ristorante Italiano

NATALE 2026

KERST OP HET BORD

ANTIPASTI - ZUPPE - PRIMI



Vitello tonnato
Dungesneden kalfslende met romige tonijn-saus, gefrituurde kappertjes en rucola

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

Bisque di Mare
Heerlijke bisque van schaaldieren, rijk van smaak met scampi en mosselen.

Carpaccio di pera e gorgonzola
Dungesneden plakjes peer uit de oven met honing, thijm en rozemarijn, romige gorgonzola, geroosterde noten, rucola en balsamico

Antipasti di Natale to share
voor het hele gezelschap +/+ 5.00 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, bruschetta's, scampi toscanella en calamari fritti

Bambini panini
Kleine warme broodjes met kruidenboter

Bambini bruschetta
Getoast brood met tomaat, basilicum en parmezaan

Bambini zuppa pommodori
Verse tomatensoep met room en basilisumolie

Wijntips:

Gibele zibbibo |6.50
thijm- en rozemarijnbloem
Bianca Artiré | 7.70
zacht, rond en complex
Barbera Apassimento | 6.90
rode pruim, bramen, kruidig & zwoel

Vino e Cucina
Ristorante Italiano

SECUNDI

Pasta filetto e tartuffo

Tagliatelle met gebakken ossenhaas-puntjes, champignons en spinazie in een truffelroomsaus met parmigiano

Pasta con arragosta +/+ 2.00

Ravioli gevuld met kreeft in een romige bisque met gebakken scampi's

Ravioli ai funghi e tartufo

Pasta gevuld met paddenstoelen, ricotta, truffel en parmigiano

Corvina al Mediterraneo

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

Tagliata di Manzo con rucola +/+ 5.50

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

Ossobuco alla milanese +/+ 2.00

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

Bambini:

Pasta carbonare
Pasta bolognese
Gebakken witvis met groentes, frietjes en mayo

Wijntips:

Soave classico Cimalta | 7.50
fris, fruitig & bloemig
Guardiense Anglianico DOP | 8.50
donker rijp fruit, kersen & vanille
Amarone della Valpolicella | 11.00
intens rood fruit & zoete kruiden

Vino e Cucina
Ristorante Italiano

DOLCI E INFO

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

Tiramisu
Savoiards met amaretto, mascarpone, espresso en cacao

Crèma di mascarpone al ciliegi
Romige mascarponecrème met een twist van sinaasappel, kersen en gebrande amandel

Affogato caffè
Espresso met amaretto en een bolletje vanille ijs

Bambini gelato
Vanille ijs, aarbeienijs, slagroom en sprinkels

Openingstijden tijdens de Kerstdagen

24 dec zijn wij de hele dag gesloten
25 dec: 16.00 - 19.00 & 19.30 - 22.30 uur
26 dec: 16.00 - 19.00 & 19.30 - 22.30 uur

Openingstijden rond de jaarwisseling

31 dec geopend van 16.00 - 20.00 uur
Nieuwjaarsdag gesloten

Bezoek ook de "Mechelse Wintersfeer"

Op 19-20-24-25-26-27 dec en 1 jan
12-17 uur gezelligheid op het winterterras in kerstsfeer.

Prijzen

3-gangen Menu | 52.50

3-gangen bambini menu | 25.50

Overige info

- Tot 24 uur van te voren kunt u kosteloos het aantal gasten wijzigen, daarna rekenen wij 50% van de reserveringswaarde voor no show
- Reserveringen vanaf 10 pers dienen uiterlijk op 22 dec via: vinomechelen@outlook.com de volledige menukeuze door te geven
- Wij hanteren 1 rekening per gezelschap/ tafel
- Kindermenu voor kinderen tot max 12 jaar

Vino e Cucina
Ristorante Italiano