

*Vino e Cucina*

Ristorante Italiano

BUON

*Natale*

MENU 2024

# Antipasti

## Antipasti di famiglia

Vervang het voorgerecht van de gehele familie door een gezamenlijke antipasti schotel | geldt alleen voor het hele gezelschap | +/- 3.50 p.p.

Prosciutto crudo | spianata romana | mortadella | artisjokken | gegrilde groenten | caprese | calamaris | scampi's | focaccia | bruschetta's pomodori

## Vitello tonnato

Kalfsmuis | tonijncrème | kappertjes | rucola

## Carpaccio di manzo

Ossenhaas | truffelmayonaise | rucola | pijnboompitten

## Burrata e barbabietola **vega**

Gepofte biet | gebakken vijg | burrata | frambozenvinaigrette

## Scampi al forno

Gebakken scampi's | olijfolie | knoflook | room | pernod

## Calamari fritti

Gebakken inktvisringen | knoflookmayo

## Wild bouillion

Heldere wildbouillon met cantharellen | tortellini

## Voorgerecht bambini

Zuppa di pomodori

## Extra bij uw voorgerecht:

Panini's met kruidenboter +/- 6.00

Focaccia met 2 tappenades +/- 9.75

## Tussengerecht

Ravioli wild | boter salie  
saus | bospaddenstoelen

## Piatte principali

### **Duo selvaggio** *wijntip: Chianti Riserva*

Hertenbief | wild zwijnfilet | rozemarijn aardappeltjes | seizoensgroenten | cranberry

### **Saltimbocca alla romana** *wijntip: Contrado del Falco*

Kalfsvlees met prosciutto crudo | mozzarella | salie | rode wijnsaus | pasta all aglio e olio

### **Ragu di selvaginna** *wijntip: Primitivo di Puglia*

Wild zwijn stoof | pappardelle | rucola | parmigiano

### **Pasta filetto di manzo e tartufo** *wijntip: Aje Setto Frappato*

Tagliatelle | ossenhaas | ui | room | champignons | truffelolie

### **Merluzzo alla puttanesca** *wijntip: Verdicchio of Sangiovese Merlot*

Kabeljauwfilet | tomatensaus | olijven | kappertjes | afgeblust met witte wijn

### **Ravioli con aragosta** *wijntip: Verdicchio*

Met kreeft gevulde raviolo | gebakken scampi's | romige bisque

### **Sogliola alla mugnaia** +/- 6.50 *wijntip: Chardonnay Talo*

Gebakken zeetong (400gr) met een jus van boter, kappertjes en witte wijn | frietjes | groentenmix

### **Raviolini con funghi** **vega** *wijntip: Aje Setto Frappato*

Met bospaddenstoelen gevulde pasta | ui | truffel-olie | parmigiano

## Bambini

Pasta | Bolognese of carbonare

Pizza | Margarita of salami

Pesce met groentes en frietjes

## Pizze

*wijntip: Sangiovese Merlot*

### **Pizza vegetariana**

Tomatensaus | mozzarella | pesto | pijnboompitjes | rucola | prosciutto crudo

### **Pizza la cucina**

Tomatensaus | mozzarella | pesto | pijnboompitjes | rucola | prosciutto crudo

### **Pizza carpaccio**

Tomatensaus | mozzarella | rundercarpaccio | pijnboompitten | tuffelmayo

### **Pizza bianca carbonara**

Mascarponecrème | champignons | ui | krokante spek | parmigiano

### **Pizza salmone**

Mascarpone limone | zalm | uien | spinazie | cherry tomaten

### **Pizza burrata**

Tomatensaus | mozzarella | burrata | pesto | olijven | pijnboompitten

## Dolce

### Tiramisu

Lange vingers | mascarpone | amaretto | espresso

### Pera crumble

Gestoofte peren in kaneel en vanille | banketbakkersroom met amaretto | crumble | vanille ijs

### Pazzo di nocci

Vanille- hazelnootijs | gebrande nootjes |

### Torta di limone

Citroentaartje met limoncello | merenge

### Bambini dolci

2 bolletjes ijs met sprinkels en kerstverrassing



## Info & prijzen

### 3-gangen menu | 47.50

Voor- hoofd- en nagerecht

### 4-gangen menu | 53.50

Voor- tussen- hoofd- en nagerecht

### Bambini menu (tot 12jaar) | 22.50

Voor- hoofd- en nagerecht

**Alleen telefonische reserveringen via 043-850 16 47**

**24 dec Kerstavond gesloten | 25 + 26 dec geopend**

**1e zitting van 16:00 - 19:00 uur | 2e zitting van 19.30 - 23.00 uur**

**Op beide kerstdagen take-away mogelijk op reservering**

**Nieuwjaarsbrunch op zondag 6 januari om 12.00 uur**

*Vino e Cucina*

