

Buon Natale



Vino e Cucina

Ristorante Italiano

Antipasti e primi | voorgerecht

Antipasti di famiglia

Vervang het voorgerecht van de gehele familie door een gezamenlijke antipasti schotel | geldt alleen voor het hele gezelschap | +/- 4.50 p.p.

Prosciutto di Parma | spianata romana | mortadella | gemarineerde artisjokken | olijven | gegrilde groenten | burrata | calamari fritti | arancini | focaccia | bruschette pomodori

Vitello tonnato

Kalfsmuis | tonijncrème | gebakken kappertjes | pijnboompitten

Carpaccio di manzo

Ossenhaas | truffelmayonaise | rucola | pijnboompitten | rode ui

Burrata e barbabietola **vega**

Gepofte biet | gebakken vijg | burrata | frambozen-vinaigrette

Scampi Toscanella

Gebakken scampi | witte wijn | tomaten-roomsaus | basilicum

Bambini primi

Zuppa di pomodori of bruschette pomodori

Extra's bij uw voorgerecht

Panini's met kruidenboter | 6.50

Focaccia di Sicilia met 2 tapenades | 9.50

Primi | tussengerecht

Zuppa di pesce

Romige bisque op basis van schelpdieren | witvis | scampi | mosselen

Piatte principali | hoofdgerecht

Selvaggio | wild

Hertenzadelfilet + 4.50 *wijntip: Chianti Classico riserva*

Malste stukje van het hert | port-bramensaus | bospaddenstoelen | knolselderij puree | geserveerd met crispy polentasticks

Carne | vlees

Saltimbocca *wijntip: Barbera apassimento*

Kalfsvlees | prosciutto di Parma | mozzarella | verse salie | pesto | marsalasaus | geserveerd met pasta all aglio

Tagliata di Manzo + 8.50 *wijntip: Contrado del Falco*

Uruquai black Angus ribeye | rucola | pomodori secchi | pijnboom-pitten | geserveerd met frites

Pasta filetto e tartuffo *wijntip: Barbera apassimento*

Tagliatelle | ossenhaaspuntjes | room | champignons | truffelolie | parmigiano

Pesce | Vis

Pasta salmone *wijntip: Chardonnay Forsche*

Gebakken zalmstukjes | tomaten-roomsaus | verse spinazie | linguini

Stufato di pesce *wijntip: Incrocio Manzano*

Stoof van diverse vissoorten in witte wijn | witvis | scampi | mosselen | citroen | dille | geserveerd met pasta all aglio e olio

Vega

Pasta bospaddenstoelen *wijntip: Barbera Apassimento*

Verse ravioli gevuld met bospaddenstoelen | truffel | boter-salie saus

Bambini

Bambini pasta | Bolognese of carbonare

Bambini pizza | Margherita of salami

Bambini pesce | Gebakken witvis met frietjes

Dolce | nagerecht

Tiramisu *wijntip: Zibibbo Liguorose*

Lange vingers | mascarpone | amaretto | espresso | cacao

Pera crumble

In witte wijn, kaneel en vanille gestoofde peertjes | amaretto - banketbakkesroom | crumble | vanille ijs

Panna Cotta foresta nera

Ciocolata puding met in kirsch gewelkte kersen | slagroom

Bambini dolci

2 bolletjes ijs met sprinkels en kerstverrassing

Info & prijzen

3-gangen menu | 48.50

Voor- hoofd en nagerecht

4-gangen menu | 57.50

Voor- hoofd - tussen- en nagerecht

Bambini menu (tot 12jaar) | 22.50

Voor- hoofd en nagerecht

25 + 26 dec Kerstmis geopend voor Kerstdiner:

1e zitting van 16.00 uur tot 19.00 uur met kerstmenu

2e zitting van 19.30 uur tot 23.00 uur met kerstmenu

Reserveren via website vinocucina.nl of via 043-850 16 47

Bij meer als 10 pers individuele keuze vooraf doorgeven s.v.p

Vino e Cucina

Buon Natale



Vino e Cucina

Ristorante Italiano

Antipasti e primi



Antipasti di famiglia

Vervang het voorgerecht van de gehele familie door een gezamenlijke antipasti schotel | geldt alleen voor het hele gezelschap | +/- 4.50 p.p.

Prosciutto crudo | spianata romana | mortadella | artisjokken |
gegrilde groenten | burrata | calamari | arancini | 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 Toscanella

Scampi in wijn geblust | tomaten roomsaus | basilicum

Bambini primi

Zuppa di pomodori of bruschette pomodori

Extra bij uw voorgerecht:



Panini's met kruidenboter +/- 6.00

Focaccia met 2 tappenades +/- 9.75

Tussengerecht

Zuppa di pesce

Bisque soep | witvis | scampi | mosselen



Pasta | Bolognese of carbonare

Pizza | Margarita of salami

Pesce met groentes en frietjes

Piatte principali

Selvaggio | wild

Hertenzadelfilet + 4.50 *wijntip: Chianti Classico riserva*

Malste stukje van het hert | rode wijn- bramensaus | bospaddestoelen | knolselderij puree | huisgemaakte polentasticks

Carne | vlees

Saltimbocca *wijntip: Barbera apassimento*

Kalfsvlees | parmaham | mozzarella | salie | Marsala saus | pasta all aglio

Tagliata di Manzo + 8.50 *wijntip: Contrado del Falco*

Taurus gold rib eye steak uit Uruguay | rucola | zongedroogde tomaten | pijnboompitten | friet

Pasta filetto di manzo e tartufo *wijntip: Verdicchio*

Tagliatelle | ossenhaas | ui | room | champignons | truffelolie |

Pesce | Vis

Pasta salmone *wijntip: Chardonnay Forsche*

Gebakken zalmstukjes | tomaten-roomsaus | verse spinazie | linquine

Stuffed di pesce *wijntip: Incrocio di Manzoni*

Stoofpotje van witvis | scampi | mosselen | in wijn gegaard | citroen | dille | pasta all aglio

Bambini

Raviolini con funghi *wijntip: Chardonnay Forsche*

Met bospaddenstoelen gevulde pasta | ui | truffel-olie | burrata | pijnboompitten

Extra bij uw hoofdgerecht:

Friet
Polenta sticks
Pasta all aglio

Dolce

Tiramisu

Lange vingers | mascarpone | amaretto |

Pera crumble

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

Panna cotta Forestra Nera

Italiaans chocolata pudding met in kirsch gewelkte kersen
en slagroom

Bambini dolci

2 bolletjes ijs met sprinkels en
kerstverrassing

Info & prijzen

3-gangen menu | 48.50

Voor- hoofd- en
nagerecht

4-gangen menu | 57.50

Voor- tussen- hoofd- en
nagerecht

Bambini menu (tot 12jaar) |

22.50
Voor- hoofd- en nagerecht

Bij meer als 10 pers keuze vooraf

doorgeven svp
Reserveren via website of via 043-

850 16 47
24 dec Kerstavond a la carte | 25 + 26

dec. geopend
1e zitting van 16:00 - 19:00 uur | 2e zitting van 19.30
- 23.00 uur

lino e Cucin

