

# 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*

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

**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 forestra 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](http://vinocucina.nl) of via 043-850 16 47**

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

*Vino e Cucina*