

Liana & Fabio kennen elkaar reeds sinds 1981... Zij begonnen samen in de kookwereld via Liana's eerste restaurant "La Gondola" – gestart in 1988 – en zijn sindsdien echt(e) vakbroeders met veel wederzijds respect, liefde en verdraagzaamheid. Vanaf het eerste moment dat je Liana ontmoet, wordt meteen duidelijk dat ze een vrouw is met een visie, een vrouw met dromen en passies... Alles aan Liana is echt. Wat je bij haar ziet is wat je bij Liana krijgt. Soms zit ze iets ingewikkelder in elkaar. Die eerlijkheid en complexiteit worden weerspiegeld in het eten dat ze, samen met Fabio, bereidt. Naar eeuwenoude Italiaanse traditie is de aansluitende menukaart het resultaat van hun beider gestructureerde manier van werken, hun verwezenlijkte dromen, hun leven...

Fabio Marangon is autodidact. In 1989 liep hij voor het eerst drie weken stage in het Zuid-Limburgse Italiaanse restaurant Pirandello, onder Koos van

Noorten, die nu hoofd is van de keuken in het befaamde Kurhaus van Scheveningen. Na een stage in het tweesterrenrestaurant Scholteshof bij Roger Souvereys vertrok hij richting Italië. Geïnspireerd door de Italiaanse volkskeuken ging hij op zoek naar zijn Venetiaanse roots. Hij werkte in de meest gerenommeerde sterrenrestaurants – "Il Desco" in Verona, het prestigieuze Villa Cipriana" nabij Treviso en "La Tenda Rossa" in de omgeving van Firenze. Hij liet zich vooral ongedwongen inspireren door de synthese én eenvoud in "La Mia Nuova Grande Cucina Italiana" van Gualtiero Marchesi.

De belangrijkste inspiratiebron bleef echter het zelfgemaakte kookboekje vol met krantenknipsels en culinaire aantekeningen van grootmoeder Marangon. Het grootste verschil is de lichtere interpretatie van traditionele Noord-Italiaanse bereidingen, zonder daarbij de authenticiteit uit het oog te verliezen.



cucina
marangon

cucinaMARANGON in 3,4 of 5 gangen

Liana & Fabio presenteren hun gastronomische menu's – steeds - met een regulier intermezzo van circa 2 maanden ... In deze menu's krijgen Italiaanse seizoensproducten een speciaal en subtiel plekje toegewezen ... Het degustatiemenu kan worden geserveerd in drie, vier of vijf gangen ...

Aan u de keuze uit onderstaande voorstellen !



De menu's worden enkel per tafel geserveerd !

MENU “Ponte di Rialto”

[5 gangen: I-II-III-IV-V] € 68 p.p.

Passend wijnarrangement: € 39 p.p.

MENU “Ponte dei Sospiri”

[4 gangen: I-III-IV-V] € 56 p.p.

Passend wijnarrangement: € 32 p.p.

MENU “I Tre Ponti”

[3 gangen: I-IV-V] € 43 p.p.

Passend wijnarrangement: € 24 p.p.

[niet verkrijgbaar op zaterdag]

LUNCH MENU “all' italiana”

[2 gangen] € 30 p.p.

[enkel van 11.30 tot 13.30u]

MENU VOORJAAR

De gekozen menu is a.u.b. steeds door alle tafelgenoten te nemen

- I **TARTAAR van ZWAARDVIS**
tomaat confit | rucola | buffel “Mozzarella” | postelein
- II **ZWARTE TAGLIATELLE**
kokkels | bosui | knoflook | extra vergine olijfolie | Italiaanse peterselie | chili-pepertje
- III **RISOTTO**
boschampignons | pijnpitjes | origano | ‘cappuccino’ van witte champignons | “Pecorino” | seizoenstruffel
- IV **EENDENBORSTFILET ***
flan van koolraap & witte ui | emulsie van pastinaak | compositie van mini-groentjes | polentablokjes ‘italian style’ | eendenjus met parfum van gember & citroengras

*VIS ter vervanging van vlees : € 7.90 p.p. supplement
- V **“PANNA COTTA” van rode vruchten ****
sorbet van koningskruid
** Assortiment Italiaanse kazen als extra dessert : € 9,90 p.p.
** Assortiment Italiaanse kazen ter vervanging van het nagerecht : € 7,90 p.p.

FIJNPROEVER: Dessertwijn per glas

- Zoet nagerecht : “Moscato Fior d’Arancio” MAELI : € 7.90 / glas
- Kaasassortiment : “Il Narcisista” Recioto della Valpolicella
BUGLIONI : € 9,90 / glas

A LA CARTE U kiest vrij uit ons aanbod !

VOORGERECHTEN – **antipasti**

TRUFFEL & ARTISJOK SALADE

nobashi-garnalen | venkel | tuinaromaten | kappertjes | saffraanmayonise | kruiden & groentenvinaigrette
- € 22.90

TARTAAR van ZWAARDVIS

tomaat confit | rucola | buffel”Mozzarella” | postelein - € 23.90

RUNDERCARPACCIO ‘Il Classico’

seizoenstruffel | ‘Harry’s Bar’ emulsie | bleekselder | rucola | “Parmigiano Reggiano” - € 24.90

TUSSENGERECHTEN – **primi piatti**

ZWARTE TAGLIATELLE

kokkels | bosui | knoflook | extra vergine olijfolie | Italiaanse peterselie | chili-pepertje - € 22.90

CANNELLONI

spinazie & ricotta | rode “Tropea” ui | courgette | basilicum | mascarpone - € 22.90

RISOTTO

seizoenstruffel | boschampignons | pijnpitjes | origano | “Pecorino” | ‘cappuccino’ van witte champignons (vanaf 2 personen) - € 23.90 p.p.

HOOFDGERECHTEN – **secondi piatti**

OMBERVIS

baby-venkel | aubergine ‘caponata’ | “Taggiasche olijven” | geconfijte kerstomaatjes - € 27.90

EENDENBORSTFILET

flan van koolraap & witte ui | emulsie van pastinaak | compositie van mini-groentjes | polentablokjes ‘italian style’ | eendenjus met parfum van gember & citroengras - € 28.90

KALFSENTRECÔTE

‘in tagliata’ versneden | paprika-risotto | snijbiet | coulis van witte bonen | kalfsjus ‘natuur’ (vanaf 2 personen)
- € 29.90 p.p

NAGERECHTEN – **dolci**

PANNA COTTA

Rode vruchten | sorbet van koningskruid - € 11.90

CHOCOLADE versus AMANDELEN - 12,90 €

ITALIAANS KAASASSORTIMENT

i.s.m. Kaasmeester Van Tricht - 12,90 €

