

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 Souvereyns 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

Allergie, intolerantie? Laat het ons weten.
Liana en Fabio houden graag rekening met uw wensen.

- GRAANSOORTEN die GLUTEN of afgeleiden bevatten
- SCHAALDIEREN of aanverwanten
- EIEREN of afgeleiden
- VIS of afgeleiden
- ARACHIDE of afgeleiden
- SOJA of afgeleiden
- MELKproducten
- AARDNOTEN
- SELDER of afgeleiden
- MOSTERD en afgeleiden
- SESAM en afgeleiden
- ZWAVELDIOXIDE & SULFIET
- WEEKDIEREN of afgeleiden
- LUPINE of afgeleiden

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]

VOLOP ZOMER 2019: ode aan de tomaat

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

- I **TERRINE van ROMA-TOMAAT**
variatie van tomaten | sint-jacobsvrucht | “salsa verde” van rucola
 - II **RISOTTO AMATRICIANA & NOBASHI**
risotto met nobashi-garnaal & osseharttomaat | ‘bloody mary’ style | ‘poeder’ van zwarte olijven
 - III **CANNELLONI**
vulling van konijn | bestomaatjes | courgettebloem | basilicum | rode ui | mascarpone
 - IV **“TAGLIATA” VAN RUND***
versneden runderentrecôte | san marzano-tomaat | rozemarijn-groentjes | flan van aubergine | runderjus ‘natuur’

*VIS ter vervanging van vlees : 8,- € supplement
 - V **RODE VRUCHTEN RECITAL ****
marsala-parfait | ‘soepje’ van gele meloen**
Assortiment Italiaanse kazen als extra dessert : € 10,00 p.p.
** Assortiment Italiaanse kazen ter vervanging van het nagerecht : € 8,00 p.p.
- FIJNPROEVER: Dessertwijn per glas**
- Zoet nagerecht : “Moscato Fior d’Arancio” MAELI : € 8,00 / glas
 - Kaasassortiment : “Occhio di Pernice” Vin Santo CAROBBIO : € 10,00 / glas

A LA CARTE U kiest vrij uit ons aanbod !

VOORGERECHTEN – **antipasti**

CARPACCIO van STEUR (gekweekt in Turnhout) *

algen 'cracker' | kapperappel | romeinse sla | paprika- en tomaatconcentraat – 28,00 €

*3 gram kaviaar "Gold Label" Royal Belgian Caviar : 7,- € supplement

TERRINE van ROMA-TOMAAT

variatie van tomaten | sint-jacobsvrucht | "salsa verde" van rucola - 27,00 €

["Il Classico"] RUNDERCARPACCIO

dressing "Harry's Bar" | wilde raketsla | zomertruffel | bleekselder | schilfertjes "Grana Padano" – 27,00 €

TUSSENGERECHTEN – **primi piatti**

RISOTTO AMATRICIANA & NOBASHI

risotto met osseharttomaat | 'bloody mary' style | nobashi-garnalen | 'poeder' van zwarte olijven | (vanaf 2 personen) – 25,00 € p.p.

CANNELLONI

vulling van konijn | bestomaatjes | courgettebloem | basilicum | rode ui | mascarpone - 25,00 €

ROZEMARIJN-TAGLIATELLE

champignons | gerookte boter | zomertruffel | pancetta | pecorino sardo – 25,00 € p.p.

HOOFDGERECHTEN – **secondi piatti**

ZEEBAARS

courgette-"peperonata" | taggiasche olijven | baby-venkel | "crudaiola" van Roma-tomaat – 33,00 €

VARKENSCARRÉ

groene kruiden risotto | steelbroccoli in 'tempura' | "romanesco" | varkensextract met reductie van "Marzemino" (vanaf 2 personen) – 32,00 € p.p.

"TAGLIATA"

versneden runderentrecôte | san marzano-tomaat | rozemarijn-groentjes | flan van aubergine | runderjus 'natuur' (vanaf 2 personen) – 35,00 € p.p.

NAGERECHTEN – **dolci**

RODE VRUCHTEN RECITAL

marsala-parfait | 'soepje' van gele meloen – 14,00 €

3 x FRAMBOOS

sorbet van koningskruid - 14,00 €

EXCLUSIEF ITALIAANS KAASASSORTIMENT

i.s.m. "Kaasmeester Van Tricht" – 16,00 €



SELEZIONE SPUMANTE

Veneto

“Crede” brut Prosecco (di
Valdobbiadene) – BISOL
(DOCG – 100 % glera)

.....

“Lo Spudorato” brut – BUGLIONI
(IGT – garganega + durella)

.....

Lombardia

Franciacorta Satèn – RONCO
CALINO
(DOCG – 100 % chardonnay)

.....

SELEZIONE SPUMANTE ROSÉ

Veneto

“Il Vigliacco” rosé brut – BUGLIONI
(IGT – 100 % molinara)

.....

SELEZIONE BIANCO

Alto Adige

“Löwengang” Chardonnay – ALOIS
LAGEDER
(DOC – 100 % chardonnay/
barrique)

.....

Trentino

Pinot Grigio – CANTINA D’ISERA
(DOC – 100 % pinot grigio)

.....

Gewürztraminer – CANTINA D’ISERA
(DOC – 100 % gewürztraminer)

.....

Müller Thurgau – CANTINA D’ISERA
(DOC – 100 % müller thurgau)

.....

Veneto

“Il Disperato” Bianco delle Venezie
- BUGLIONI
(IGT – garganega + incrocio
manzoni)

.....

Friuli-Venezia-Giulia

T-Friulano – COLLAVINI
(DOC – 100 % friulano)

.....

“Turian” Ribolla Gialla – COLLAVINI
(DOC – 100 % ribolla gialla)

.....

Toscana

“Piluka” Pinot Bianco – CAROBBIO
(IGT – 100 % pinot bianco/
barrique)

.....

Vernaccia di San Gimignano –
PANIZZI
(DOCG – 100 % vernaccia)

.....

Vernaccia di San Gimignano
Riserva – PANIZZI
(DOCG – 100 % vernaccia/barrique)

.....

Marche

“Naumakos” Falerio - CARMINUCCI
(DOP – trebbiano + pecorino +
passerina)

.....

Puglia

Askos Verdeca – MASSERIA LIVELI
(DOC – 100 % verdeca)

.....

Bianco/Rosé



SELEZIONE ROSSO

Trentino

Marzemino Etichetta Verde –
CANTINA d' ISERA
(DOC – 100 % marzemino)

.....

Veneto

“l'Imperetto” Valpolicella
Superiore – BUGLIONI
(DOC – corvina + rondinella +
corvinone + croatina)

.....

“Il Bugiardo” Ripasso – BUGLIONI
(DOC – corvina + rondinella +
corvinone + croatina)

.....

“Il Lussorioso” Amarone della
Valpolicella – BUGLIONI
(DOCG – corvina + rondinella +
corvinone + oseleta + croatina)

.....

Piemonte

Barolo – PARUSSO
(DOCG – 100 % nebbiolo)

.....

Toscana

Chianti Classico – CAROBBIO
(DOCG – sangiovese + merlot)

.....

Chianti Classico RISERVA –
CAROBBIO
(DOCG – sangiovese)

.....

“Magaldo” – CAROBBIO
(IGT – 100 % merlot)

.....

Brunello di Montalcino – FANTI
(DOCG – 100 % sangiovese grosso)

.....

Vino nobile di Montepulciano –
VALDIPIATTA
(DOCG – sangiovese + canaiolo
nero)

.....

Marche

“Naumakos” Rosso Piceno sup. –
CARMINUCCI
(DOP – montepulciano d' abruzzo
+ sangiovese)

.....

Puglia

“Passamante” Salice Salentino –
MASSERIA LIVELI
(DOC – 100 % negroamaro)

.....

SELEZIONE DOLCE

Veneto

Moscato Fior d' Arancio – MAELI
(DOCG – 100 % moscato)

.....

“Il Narcisista” Recioto della
Valpolicella – BUGLIONI
(DOC – corvina + rondinella +
corvinone + croatina)

.....

Toscana

VinSanto “Occhio di Pernice” –
CAROBBIO
(DOC – 100 % sangiovese)

.....

ROSSO





Liana & Fabio's favorieten

Feestelijke selectie wijnen
Veneto

Wit – Bianco

Pinot Grigio

CORTE GIARA

(IGP delle Venezie-pinot grigio) - €23,90

“Ca' Fischele” Gambellara

DAL MASO

(DOC-garganega) - €25,90

“Il Disperato”

BUGLIONI

(IGP delle Venezie-garganega) - €27,90

Lugana

OTTELLA

(DOC-turbiana) - €29,90

“Calvarino” Soave Classico

PIEROPAN

(DOC-garganega + trebbiano di soave) - €59,90

Rood – Rosso

Merlot Corvina

CORTE GIARA

(IGP Veneto-corvina + merlot) - €22,90

Valpolicella

ALLEGRINI

(DOC-corvina + rondinella + molinara) - €34,90

“Col Pizzarda”

DAL MASO

(DOC Colli Berici-tai rosso) - €44,90

“Palazzo della Torre”

ALLEGRINI

(IGP Veronese-corvina + rondinella
+ sangiovese) - €49,90

“Il Lussurioso” Amarone della Valpolicella

BUGLIONI

(DOCG-corvina + corvinone + rondinella + oseleta
+ croatina) - €69,90



> Vraag gerust en
vrijblijvend naar de
“GROTE” wijnkaart met
onze uitgebreide(re)
selectie wit en rood