

## cucinaMARAMON in 3, 4 of 5 gangen ...

Meer dan 31 jaar professioneel-culinair jongleren op de vleugels van de tijd ... Liana & Fabio presenteren, telkens met een interval van ca. 2 maanden, hun nieuw(st)e gastronomische menu's, waarin Italiaanse seizoensproducten een mooie, prominente plaats krijgen toegewezen. Het degustatiemenu wordt geserveerd in 3, 4 of 5 gangen. Aan u de keuze !



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]

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

I

### ZWAARDVIS-TARTAAR

buffelmozzarella | zoetzure kerstomaatjes | mosterdkruid | groenten- en kruidenvinaigrette

II

### INKTZWARTE TAGLIATELLE "ALLO SCOGLIO"

zeevruchten | lenteui | knoflook | chili pepertje | bladpeterselie

III

### CHAMPIGNON & TRUFFEL RISOTTO

pijnpijtes | origano | pecorino | 'cappuccino' van kastanjechampignons

IV

### "TAGLIATA" van RUNDERRIBSTUK \*

aardpeer-flan | mini groentjes | pastinaak-emulsie | runderjus | parfum van gember en citroengras

\*vis ter vervanging van vlees : € 8.00 p.p. supplement

V

### PANNACOTTA van BOSVRUCHTEN

sorbet van koningskruid \*\*

\*\*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 d' Asti CERETTO" MAELI

€ 8,00 / glas

"Recioto della Valpolicella "Il Narcisista" BUGLIONI"

€ 10.00 / glas

**A LA CARTE** U kiest vrij uit ons aanbod !

### VOORGERECHTEN – **antipasti**

#### ‘KROKANTE’ PIJLINKTVIS

salade van “Riso Venere”rijst en groene kruiden | truffel & radicchio | courgette- en kervel ”pesto” - € 27.00

#### ZWAARDVIS-TARTAAR

buffelmozzarella | zoetzure kerstomaatjes | mosterdkruid | groenten- en kruidenvinaigrette - € 28.00

#### RUNDERCARPACCIO “ IL CLASSICO “

zwarte truffel | bleekselder | “Harry’s Bar” emulsie | rucola | “Parmigiano Reggiano”schilfers - € 28.00

### TUSSENGERECHTEN – **primi piatti**

#### INKTZWARTE TAGLIATELLE “ALLO SCOGLIO”

zeevruchten | lenteui | knoflook | chili pepertje | bladpeterselie - € 25.00 p.p.

#### CHAMPIGNON & TRUFFEL RISOTTO

pijnpitjes | origano | pecorino | ‘cappuccino’ van kastanjechampignons (vanaf 2 personen)- € 25.00 p.p.

#### RICOTTA-CANNELLONI

rode ui | mergpompoe | basilicum | mascarpone - € 25.00

### HOOFDGERECHTEN – **secondi piatti**

#### MEDITERRANE (VIS) WATERZOOI

zeebaars | venkel | dille | geconfijte kerstomaatjes - € 34.00

#### “TAGLIATA” van RUNDERRIBSTUK \*

aardpeer-flan | mini groentjes | pastinaak-emulsie | runderjus | parfum van gember en citroengras (vanaf 2 personen) - € 34.00 p.p.

#### EENDENBORST

groene kruiden-en spinazierisotto | tempura van “broccoletti” | eendenextract ‘natuur’ (vanaf 2 personen) - € 32.00 p.p.

### NAGERECHTEN – **dolci**

#### PANNACOTTA van BOSVRUCHTEN

sorbet van koningskruid - € 14.00

#### APPELTAARTJE

amandelschuim | kaneel-ijs | amandelkrokantje - € 14.00

#### ASSORTIMENT ITALIAANSE KAZEN

i.s.m. Kaasmeester ‘Van Tricht’ - € 16.00

