

cucinaMARAMGON in 3, 4 of 5 gangen ...

Liana & Fabio presenteren hun gastronomische menu's met een regulier intermezzo van circa 2 maanden...

In deze menu's krijgen Italiaanse seizoensproducten een zeer speciaal en subtiel plekje toegewezen...

Het degustatiemenu kan worden geserveerd in drie, vier of vijf gangen... Aan u de keuze uit onderstaande menuvoorstellen !



MENU "Ponte di Rialto"

[5 gangen: I-II-III-IV-V] € 70 p.p.

Passend wijnarrangement: € 40 p.p.

MENU "Ponte dei Sospiri"

[4 gangen: I-III-IV-V] € 58 p.p.

Passend wijnarrangement: € 33 p.p.

MENU "I Tre Ponti"

[3 gangen: I-IV-V] € 45 p.p.

Passend wijnarrangement: € 25 p.p.

[niet verkrijgbaar op vrijdag & zaterdag]

LUNCHMENU "all' Ita-LIANA"

[2 gangen] 32,- € p.p.

(enkel van 11 u 30 tot 13 u 30)



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

VAN I TOT V

DEGUSTATIEMENU

ODE AAN MILANESE CHEF LUCA SEVESO



TARTARE DI BRANZINO

zeebaarstartaar | zeekraal | zeeëgelmayonaise | terrine van tomaat en basilicum



SPAGHETTO AFFUMICATO

gerookte spaghetti | ansjovis- en limoenboter | zalmkaviaar



RISOTTINO "CONIGLIO e VANIGLIA"

risotto van konijn | vanille | truffel | sjalot | origano



VITELLO ALLA MILANESE *

gepaneerde kalfsoester | witte asperge & groene asperge | flan van spinazie en aardappel | emulsie van "Taleggio" | kalfsjus 'natuur'

*visgerecht i.p.v. vleesgerecht: 8,00 € supplement p.p.



TORTINO all' AMARENE **

"amarene" taartje & co

**ass. Italiaanse kazen TER VERVANGING van nagerecht : € 10,00 p.p.

**ass. Italiaanse kazen als EXTRA dessert : € 12,00 p.p.

FIJNPROEVE: Dessertwijn per glas

Zoet nagerecht : Moscato d' Asti "Biancospino"

RIVETTI : € 9,00 / glas

Kaasassortiment : Passito Rosso del Veneto "l'Afrodisiaco"

BUGLIONI : € 12,00 / glas