

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]

LENTEMENU

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

I

RODE TONIJN

groene kruiden | zoetzure honingtomaatjes | bergamot | mosterdbloem | groentenvinaigrette

II

SAFFRAAN-RISOTTO

van de zee

III

ROZEMARIJN-TAGLIATELLE

kwartel | pancetta | truffel | olijfkruid

IV

VERSNEDEN KALFSRIBSTUKJE *

“vier specerijen” | groene- en witte asperges | daslook | doperwtten & tuinbonen | kalfsjus met morieltjes

*VIS ter vervanging van vlees : € 8,00 p.p. supplement

V

RABARBERTAARTJE **

kaneel-ijs

** 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 : “Il Narcisista” Recioto della Valpolicella

BUGLIONI : € 10,00 / glas

A LA CARTE U kiest vrij uit ons aanbod !

VOORGERECHTEN – **antipasti**

RUNDERCARPACCIO ‘Il Classico’

‘Harry’s Bar’ dressing | truffel | bleekselder | rucola |
“Parmigiano Reggiano” - € 26,00

LANGOESTINE & “LARDO”

truffel & artisjok | romeinse sla met venkel |
zeeëgelmayonaise | kapperappel - € 27,00

RODE TONIJN

tuinaromaten | zoetzure honingtomatjes | bergamot |
mosterdbloem | groentenvinaigrette - € 28,00

TUSSENGERECHTEN – **primi piatti**

SAFFRAAN-RISOTTO

van de zee [vanaf 2 personen] - € 25,00 p.p.

CANNELLONI

buffelricotta & spinazie | courgette | basilicum | rode
“Tropea” ui | mascarpone - € 25,00

ROZEMARIJN-TAGLIATELLE

kwartel | pancetta | truffel | olijfkruid - € 25,00

HOOFDGERECHTEN – **secondi piatti**

ZEEBAARS

courgette ‘caponata’ met “Taggiasche olijven” | mini-venkel |
geconfijte “Pacchino”tomatjes - € 33,00

KALFSRIBSTUKJE

‘in tagliata’ versneden | “vier specerijen” | groene- en witte
asperges | daslook | doperwtten & tuinbonen | kalfsjus met
morieltjes - € 34,00

REEBIEFSTUKJE

aubergine risotto | “puntarelle”snijbiet | coulis van “Borlotti”
bonen | reejus met gember en citroengras - € 35,00

NAGERECHTEN – **dolci**

3 X FRAMBOOS

rode vruchten | sorbet van koningskruid - € 14,00

RABARBERTAARTJE

kaneel-ijs - € 14,00

ITALIAANS KAASASSORTIMENT

i.s.m. Kaasmeester Van Tricht - 16,00 €

