

TANTE COSE



Welkom bij Tante Cose, een conceptueel Italiaans restaurant. Wij streven ernaar de Italiaanse keuken te introduceren die zich op alle vlakken onderscheidt: traditionele recepten worden door onze chef op een moderne manier heruitgevonden.

U kunt kiezen uit verschillende menu's - 3, 4, of 5 gangen.

Elk menu is een culinaire reis! Kies uw menu op basis van hoe intens uw ervaring moet zijn. Als fine dining restaurant bieden wij ravissant en elegant eten, geïnspireerd door de persoonlijkheid, het talent en de ervaring van de chef, uitsluitend gemaakt van producten van de hoogste kwaliteit.



Een eigentijdse en traditionele keuken tegelijk

TANTE COSE



*Een eigentijdse en traditionele keuken tegelijk
Dit degustatiemenu verandert naargelang de creativiteit van onze keuken*

— DEGUSTATIEMENU —

Creëer een gepersonaliseerd menu
naar uw wensen

Alle gangen worden geserveerd met:

AMUSE-BOUCHE
ITALIAANS BROOD
MET VERS GEKLOPTE BOTER

*Glutenvrij brood en Amuse is verkrijgbaar met een meerprijs van 5 euro

*Op vrijdagen, zaterdagen en feestdagen werken wij enkel met een
degustatiemenu van 4 of 5 gangen. Bedankt voor uw begrip*

3 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Pasta/ Dessert - 58

3 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Hoofdgerecht / Dessert - 64

4 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Pasta / Hoofdgerecht / Dessert - 75

5 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / 2 Pasta / Hoofdgerecht / Dessert - 83

— DEGUSTATIEMENU —



ANTIPASTI / VOORGERECHTEN

MOZZARELLA DI BUFALA DOP CON INSALATA PANZANELLA

Mozzarella di Bufala DOP, verfrissende
Panzanella-salade, basilicumchlorofylolie

GAZPACHO DI POMODORO CON COZZE

Mosselen in tomatengazpacho, Nubia-knoflook,
aardappelen, passievruchtenschuim

CARPACCIO DI WAGYU CON MAIONESE DI NOCCIOLE PIEMONTESI

Carpaccio van wagyu, hazelnootmayonaise, kerstomaten,
balsamicokaviaar, Parmigiano Reggiano 36 maanden,
Maldon zeezout en lange zwarte peper uit Bengalen

***Niet alle ingrediënten zijn vermeld in de menu beschrijvingen, gelieve
ons op de hoogte te brengen van eventuele dieetwensen of allergieën*



by *Chef Tonio Greco*

— DEGUSTATIEMENU —



PRIMI / PASTA

SPAGHETTI AI TRE POMODORINI CON PESTO DI BASILICO

Spaghetti met drie soorten tomaten (San Marzano, Piennolo del Vesuvio, Pachino), basilicumpesto, Parmigiano Reggiano 36 maanden

PACCHERI AL RAGÙ DI TRIGLIE

Paccheri met ragù van zeebarbeel, Datterini tomaten, Siciliaanse wilde venkelpoeder

RAVIOLI DI MANZO AL BAROLO CON SPUMA DI GORGONZOLA

Ravioli gevuld met gestoofd rundvlees, schuim van zoete Gorgonzola DOP

**Glutenvrije pasta is verkrijgbaar met een meerprijs van 8 euro*

***Niet alle ingrediënten zijn vermeld in de menu beschrijvingen, gelieve ons op de hoogte te brengen van eventuele dieetwensen of allergieën*



by *Chef Tonio Greco*

— DEGUSTATIEMENU —



SECONDI / HOOFDGERECHTEN

MILLEFOGLIE DI VERDURE CON RICOTTA DI BUFALA

Millefeuille van gemengde groenten, mousse van buffelricotta, pistachepesto uit Bronte DOP

CALAMARI ALLA PANTESCA CON MÉLANGE DI VERDURE

Calamari op Pantelleria wijze, seizoensgroenten

TAGLIATA DI FASSONA CON PATATE NOVELLE AL ROSMARINO

Gesneden entrecôte van Fassona rundvlees, Parmigiano Reggiano, rucola, balsamico glazuur, rozemarijn krielaardappelen

***Niet alle ingrediënten zijn vermeld in de menu beschrijvingen, gelieve ons op de hoogte te brengen van eventuele dieetwensen of allergieën*



by *Chef Tonio Greco*

— DEGUSTATIEMENU —



DESSERT

TIRAMISU TANTE COSE

Traditionele tiramisù in de kenmerkende
stijl van Tante Cose

BAVARESE DI CIOCCOLATO BIANCO CON FRAGOLE AL FORNO

Bavarois van witte chocolade met
pepermuntaroma, gebakken aardbeien

SORBETTO DI LAMPONI CON ZENZERO E LEMONGRASS

Frambozensorbet met gember en citroengras,
druppels van balsamico uit Modena IGP 15 jaar

QUATTRO FORMAGGI - 18

Degustatieplateau met 4 soorten Italiaanse kazen

HET IS MOGELIJK OM ONZE KAASPLATEAU TE BESTELLEN ALS
ALTERNATIEF OP DE DESSERTS MITS EEN TOESLAG VAN 8 EUR

**Geachte gasten, voor tafels van 4 of meer personen verzoeken wij u vriendelijk om per gang maximaal twee verschillende gerechten te kiezen uit ons degustatiemenu. Dit helpt ons om u een soepele en efficiënte service te bieden. Bedankt voor uw begrip*

***Niet alle ingrediënten zijn vermeld in de menu beschrijvingen, gelieve ons op de hoogte te brengen van eventuele dieetwensen of allergieën*



by *Chef Tonio Greco*