

# TANTE COSE

AT HOME



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

## — DEGUSTATIEMENU —

Creëer een gepersonaliseerd menu  
naar uw wensen

DE AANGEGEVEN PRIJZEN ZIJN 20%  
LAGER DAN ONZE RESTAURANTPRIJS

*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 - 46

### 4 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Pasta / Hoofdgerecht / Dessert - 60

### 5 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / 2 Pasta / Hoofdgerecht / Dessert - 68



by *Chef Tonio Greco*

# — DEGUSTATIEMENU —



## ANTIPASTI / VOORGERECHTEN

*Bij bestelling à la carte: €22*

### UOVO POCHE CON FUNGHI DI BOSCO E TARTUFO D'UMBRIA

Gepocheerd ei op romige aardappelpuree met  
tomatenpoeder, wilde paddenstoelen en  
seizoensgebonden zwarte truffel uit Umbrië

*Of*

### SALMONE CHINOOK AFFUMICATO CON GAMBERETTI

Gerookte Chinook-zalm met baby  
garnalen, octopusmayonaise,  
buffelricotta, haringkaviaar, mango



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

# — DE GUSTATIEMENU —



## PRIMI / PASTA

*Bij bestelling à la carte: €23*

### LINGUINE AL LIMONE DI SORRENTO CON ESTRATTO DI BARBABIETOLA, COZZE ED ALGA SICILIANA MAURU

Linguine met een subtiele hint van Sorrento-  
citroen en bietensapextract, geserveerd met  
mosselen en Siciliaanse Mauru zeewier

*of*

### RAVIOLONI DI WAGYU CON BURRO CHIARIFICATO E SALVIA

Wagyu-ravioloni met geklaarde boter, salie,  
gehakte Piemonte-hazelnooten IGP en 120  
maanden gerijpte Parmigiano Reggiano 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*

# — DEGUSTATIEMENU —



## SECONDI / HOOFDGERECHTEN

*Bij bestelling à la carte: €30*

### TRE SAPORI DEL MARE MEDITERRANEO: LANGOSTINA, GAMBERI, POLPO

Drie smaken van de Middellandse Zee op een bedje van gerijpte tuinbonenpuree, courgette en nieuwe aardappelen. (Langoustine, gamba's, octopus)

*Of*

### BRASATO DI MANZO AL NEBBIOLO

Langzaam gestoofd rundvlees in Nebbiolo-wijn, geserveerd met aardappelpuree en gefermenteerde cantharellen

---

VEGETARISCH MENU ENKEL BESCHIKBAAR  
OP VOORAFGAANDE RESERVATIE



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

# — DEGUSTATIEMENU —



## DESSERT

*Bij bestelling à la carte: €11*

### TIRAMISU TANTE COSE

Onze specialiteit Tiramisu

### TORTA AI FRUTTI DI BOSCO CON GELATO AL BERGAMOTTO

Bosvruchtentaart met bergamotijs

### PROFITEROLES CON CREMA CHANTILLY GLASSATI AL CIOCCOLATO

Profiteroles met Chantilly room, geglazuurd met chocolade

---

### 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

### EXTRA CIOTOLA DI PANE - 8

Italiaanse vers gebakken broodmand  
met vers geklopte boter



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