

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

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's / Hoofdgerecht / Dessert - 83

**Op zaterdag en feestdagen serveren we alleen 4-gangen en 5-gangen menu's*

— DEGUSTATIEMENU —



ANTIPASTI / VOORGERECHTEN

STRACCIATELLA PUGLIESE AFFOGATA IN CREMA DI ZUCCA

Stracciatella DOP uit Puglia in pompoencrème en gekarameliseerde rode ui

(pompoen, romige melk, fluweelzachte stracciatella, zoete rode ui, rijke olijfolie)

MERLUZZO NASCOSTO IN SPUMA DI ASPARAGI

Kabeljauw, onder Aspergeschuim met gemengde groenten,
Pesto en gemarineerde haringkuit

(Malse kabeljauw, groene asperges, rijpe tomaat, luchtige aardappelen, knapperige komkommer, verse basilicum, haringkaviaar, pittige azijn, romige yoghurt, frisse citroen, zachte ricotta)

ROAST BEEF DI FASSONA PIEMONTESE

Piemontees Fassona Gebraden Rundvlees met Groene Salade
in Groene Saus van de Chef

(Runderlende, verse groene salade, oude balsamico azijn, peterselie, ei, selderij, olijfolie, kerstomaatjes, oude Parmigiano)

**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

ORECCHIETTE MANTECATE AI BROCCOLI

Orecchiette met Broccoli, Geroosterde Pijnboompitten en Zongedroogde Druiven, geserveerd met Grano Arso broodcrumble, gearomatiseerd met citroenzeste

(Al dente pasta, groene broccoli, knapperige pijnboompitten, sultanarozijnen, oude Parmigiano, broodkruimels, geurige citroenzeste)

BIGOLI AI CALAMARI POMODORO E ZAFFERANO

Bigoli pasta met Inktvis, Tomaat en Saffraan

(Sappige calamares, aromatische saffraan, rijke tomaat, knoflook, ui, verse peterselie)

RAVIOLONI DI FOIE GRAS AI FUNGHI DI BOSCO

Ravioloni gevuld met Foie Gras en bospaddenstoelen met amandelkorst

(Luxe foie gras, bospaddestoelen, knoflook, ui, amandelen, olijfolie)

**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

TORTINO DI ZUCCHINA SU CREMA DI FORMAGGIO ASIAGO

Courgettetaartje met een Creme van Asiagokaas

(groene courgette, sappige Williams peer, krokante walnoten,
romige melk, Asiago kaas, malse aardappelen, eieren)

BRANZINO BRÛLÉ GLASSATO CON GAMBERO ROSSO E POLIPO

Geglaceerde Zeebaars met Rode Garnalen en Octopus geserveerd met aardappelen

(Sappige rode garnaal, malse zeebaars, smaakvolle octopus, pittige azijn,
suiker, arachideolie, zijdezachte sojamelk, citroen)

TAGLIATA DI BLACK ANGUS IRLANDESE

Tagliata van Ierse Black Angus met zijn Demiglace met Seizoensgroenten

**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

(Savoiardi koekjes, Mascarpone roomkaas, gepasteuriseerde eieren, Vanillestokjes, koffie en Amaretto likeur)

PANNA COTTA CON FRUTTO DELLA PASSIONE AL BASILICO

Panna Cotta met Passievrucht en Basilicum

(Melk, eiwit, limoen, basilicum, suiker, geklaarde boter, room)

MOUSSE DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE PIEMONTESI E CREMA DI ZABAIONE

Mousse van chocolade en hazelnoot uit Piemonte met crème van Zabaione
(Chocolade, hazelnoten uit Piemonte, eieren, melk, vanille, suiker, Marsala, bloem)

QUATTRO FORMAGGI -18 EURO

Degustatieplateau met 4 soorten Italiaanse kazen

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