

# 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 6 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*

## — DAGMENU VAN DE CHEF —

*Dit is een gelegenheidsmenu met vaste prijs beschikbaar op dinsdag,  
woensdag en donderdag. Geïnspireerd door zijn vangst van de dag werkt  
onze chef met de beste ingrediënten om een combinatie van gerechten  
voor u te maken zodat u van uw avondmaal kunt genieten.*

### 3 GANGEN MENU

Voorgerecht / Pasta / Dessert - 47



by *Chef Tonio Greco*

# 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

### 3 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Eerste Gerecht / Dessert - 58

### 3 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Hoofdgerecht / Dessert - 64

### 4 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Eerste Gerecht / Hoofdgerecht / Dessert - 75

### 6 GANGEN DEGUSTATIEMENU

2 Voorgerechten / 2 Eerste Gerechten / Hoofdgerecht / Dessert - 89

# — DEGUSTATIEMENU —



## ANTIPASTI / VOORGERECHTEN

### BIETOLA ROSSA FERMENTATA CON RICOTTA DI BUFALA

Gefermenteerde Rode Biet met Buffelricotta  
(biet, geroosterde pijnboompitten, granaatappel,  
rode ui, basilicum, tijm, bieslook)

### FANTASIA DI MARE

“Zeefantasie” slaatje met garnalen, zwaardvis,  
inktvis, baby-octopussen, mosselen, Taggiasca  
olijven, venkel, knoflook en gemarineerde rode ui

### CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE SALADA

Carpaccio van gezouten Fassona-rund op  
Piemontese wijze (Fassona rundvlees,  
kerstomaten, bessen, balsamico parels, vlokken  
Parmezaanse kaas DOP 36 maanden oud)

UOVO POCHE NEL BOSCO D'INVERNO  
“Gepocheerd Ei in het Winterbos” (met mousse  
van paarse aardappelen, bospaddenstoelen en  
Parmezaanse kaas DOP 36 maanden oud)

### TEMPESTA DI COZZE IN ZUPPA

“Storm van Mosselen in Soep” (mosselen,  
kerstomaatjes, croutons met Siciliaanse  
knoflook olijfolie en peterselie)

### PROSCIUTTO D'ANATRA AFFUMICATO

Gerookte eendenfilet met snijbiet -  
aardappelmousse, frambozen  
en sinaasappelschil

## PRIMI / EERSTE GERECHTEN

### TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI DEL BOSCO DELL ETNA

Tagliatelle met eekhoortjesbrood uit  
het Etna-woud (eekhoortjesbrood,  
boter, ui, knoflook, melk, peterselie)

### LINGUINE AI RICCI DI MARE DI SARDEGNA

Sardijnse zee-egels Linguine (Zee-egel eitjes,  
Cherry tomaten, knoflook en peterselie)

### SPAGHETTI CON RAGÙ DI SPIGOLA

Spaghetti Met Zeebaars Ragout,  
Cherrytomaatjes, ui, pistachenoten,  
venkelzaad, dille

### GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA

Sorrentina aardappel gnocchi met tomatensaus,  
Buffelmozzarella DOP en basilicum

### AGNOLOTTI IN SFOGLIA DI POMODORO DELLO CHEF

Handgemaakt tomatendeeg Agnolotti met rundvlees en  
kool op smaak gebracht met zwarte truffel In eierroom  
en Parmezaanse vlokken DOP (36 maanden oud)

### PASTICCIO DI LASAGNA BOLOGNESE

Authentieke Lasagne Bolognese (Rundragout,  
Mozzarella, tomaten, melk, boter, bloem,  
Parmezaanse Vacche Rosse DOP 36 maanden)

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

# — DEGUSTATIEMENU —



## SECONDI / HOOFDGERECHTEN

### RICOTTA AL FORNO HUMMUS DI LENTICCHIE DELL UMBRIA

Gebakken Ricotta met Hummus van  
Umbrische linzen (Ricotta, linzen,  
eieren, wortelen, ui, maizena)

### CAPRIOLA DI MAIALINO IN SALSA DI GORGONZOLA

“Biggetje salto in Gorgonzolasaus“  
(Varkenshaasrolletjes met Gorgonzolasaus,  
in zelfgemaakte gearomatiseerde paneermeel,  
Siciliaanse “Primo Sale” kaas, tomaat, tijm, ui)

### SALMONE IN CROSTA DI PANE DI CASA MARINATO

Zalm in huisgemaakte broodkorst met  
Siciliaanse kruiden Geserveerd met  
Cherrytomaatjes en seizoensgroenten  
(Zalm, tomaat, tijm, ui, brood)

### BRASATO DI CERVO AL LE GAGIE BARBERA D’ASTI

Hert gestoofd met Barbera D’Asti  
“Le Gagie” met bleekselderij, wortel,  
ui, geserveerd met seizoensgroenten

## DESSERT

### TIRAMISU TANTE COSE

Savoiardi-koekjes, Mascarpone-roomkaas,  
gepasteuriseerde eieren, vanillestokjes,  
koffie en Amaretto likeur

### GELATO AL LATTE CON AMARENE E GOCCE DI LIMONE

Huisgemaakt ijs met zwarte kersen en  
citroendruppels (Melk, johannesbroodmeel,  
eieren, zwarte kersen, gelerend citroensap)

### LATTE IN PIEDI AI FRUTTI DI BOSCO

Panna cotta met rode bessen (Melk,  
eiwit, bessen, suiker, vanillestokjes)

### PASSIONE DI CIOCCOLATO DELLO CHEF

“Chocolade passie van de chef” (Cakeplak  
met 4 soorten chocolade, eieren, room,  
Siciliaanse hazelnootpasta, vanillestokjes)



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

# — ITALIAANSE KLASSIEKERS —



## 3 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Eerste Gerecht / Dessert - 58

## 3 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Hoofdgerecht / Dessert - 70

## 4 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Eerste Gerecht / Hoofdgerecht / Dessert - 80

### VOORGERECHTEN

#### VITELLO TONNATO

Kalfsvlees, tonijn, kappertjes,  
romige huisgemaakteeieren mayonaise

### HOOFDGERECHTEN

#### OSSOBUCO ALLA MILANESE IN GREMOLADA

Kalfsschenkel op Milanese wijze, geserveerd met  
Gremolada saus (peterselie, knoflook, citroenzeste)

### EERSTE GERECHTEN

#### SPAGHETTI AMATRICIANA

Spaghetti met tomatensaus, delicaat  
gedroogde wangspek Guanciale, chilipepers  
en Pecorino Romano DOC

### BIJGERECHTEN

#### QUATTRO FORMAGGI - 16

Degustatieplateau met  
4 soorten Italiaanse kazen



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