

# 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

### 4 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / Pasta / Hoofdgerecht / Dessert - 75

### 5 GANGEN DEGUSTATIEMENU

Voorgerecht / 2 Pasta / Hoofdgerecht / Dessert - 85

ELKE AANPASSING OF VERANDERING AAN ONS MENU  
IS MOGELIJK MET EEN SUPPLEMENT VAN €10

# — DEGUSTATIEMENU —



## ANTIPASTI / VOORGERECHTEN

*Bij bestelling à la carte: €27*

### 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: €29*

### 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: €38*

### 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*

# — DE GUSTATIEMENU —



## DESSERT

*Bij bestelling à la carte: €14*

### 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

## WINE PAIRING

3 GANGEN (2 GLAZEN) - 23

4 GANGEN (3 GLAZEN) - 31

5 GANGEN (4 GLAZEN) - 40

*\*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*