



---

# DI STEPHANO

---

MENUKAART



SUMMER 2016

## *ANTI PASTI FREDDI – KOUDE VOORSCHOTELS*

### *BRUSCHETTA AL POMODORO*

*Getoast brood met tomaten salsa*

### *BRUSCHETTA AL POMODORO MET MOZZARELLA*

### *ANTI PASTI “Molto Bello” (voor 2)*

*Gemengde Italiaanse hapjes van de week*

### *INSALATA CAPRESE*

*Mozzarella, cherry tomaatjes, pesto*

### *INSALATA DI RUCOLA*

*Rucola, cherry tomaatjes, Parmezaanschilfers, dressing*

### *CARPACCIO DI MANZO CLASSICO*

*Rundscarpaccio met Rucola en Parmezaanse kaas, gekruide olijfolie*

### *CARPACCIO DI MANZO CON TARTUFO*

*Klassieke rundscarpaccio met truffels*

### *VITELLO TONNATO*

*Dungesneden kalfsvlees met tonijnsaus*

*Allergieën, meld het ons!*

*Geachte gasten, vergeet niet, hoe meer “verschillende” gerechten u kiest, des te langer wordt de wachttijd! En vergeet niet, Stephano heeft nog altijd zijn italiaanse “temperamento” 😊!*

*Wij werken steeds met verse producten, op = op.*

*Take away, vraag Merian wat mogelijk is*

## *ANTI PASTI CALDI – WARME VOORSCHOTELS*

### *ZUPPA DI POMODORI “BEL PAESE”*

*Italiaanse tomatensoep*

### *ZUPPA DI PORCINI*

*Champignonsroomsoep met eekhoorntjesbrood*

### *MINISTRONE*

*Traditionele rijke groentesoep*

### *ZUPPA DI GRANCIO*

*Krabbisque met vis*

### *FUNGHI AL PANNA*

*Boschampignons in roomsaus, met crostini*

### *SCAMPI AGLIO & OLIO*

*Gebakken scampi in olijfolie, look en basilicum*

### *SCAMPI DIABLO*

*Gebakken scampi in verse pikante tomatensaus*

### *CAMEMBERT AL FORNO*

*Gebakken Camembert met acaciahoning, rocula en frambozenvinaigrette*

### *CAMEMBERT AL FORNO “TARTUFO”*

*Met truffelhoning en truffels*

*Allergieën, meld het ons!*

*Geachte gasten, vergeet niet, hoe meer “verschillende” gerechten u kiest, des te langer wordt de wachttijd! En vergeet niet, Stephano heeft nog altijd zijn italiaanse “temperamento” 😊!*

*Wij werken steeds met verse producten, op = op.*

*Take away, vraag Merian wat mogelijk is*

*Merian en Stephano*

## **PASTA FRESCA – VERSE PASTA** (Glutenvrij rigatoni mogelijk)

### **SPAGHETTI/PENNE POMODORO**

*Spaghetti met verse tomaten saus*

### **SPAGHETTI AGLIO & OLIO**

*Spaghetti met olijfolie, look en basilicum*

### **SPAGHETTI/PENNE ALL' ARRABBIATA**

*Spaghetti/penne in pikante, verse tomatensaus*

### **SPAGHETTI/PENNE/TORTELLINI 4 FORMAGGI**

*Spaghetti/penne /tortellini met vier-kazensaus*

### **SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE**

*Spaghetti met huisbereide Bolognese*

### **LASAGNA ALLA BOLOGNESE**

*Traditionele huisbereide lasagna*

### **SPAGHETTI GAMBERETTI**

*Spaghetti met gebakken scampi en basilicum, citroen, witte wijn*

### **SPAGHETTI FRUTTI DI MARE**

*Spaghetti in een romige zeevruchtensaus met witte wijn, estragon en room*

### **TORTELLINI AGLIO & OLIO TARTUFO**

*Variatie van gevulde deegkussentjes in olijfolie en looksaus met truffels*

### **TORTELLINI TARTUFO (fantastico)**

*Variatie van gevulde deegkussentjes in een romig witte wijnsaus en truffels*

### **SPAGHETTI VONGOLE** met cherry tomaatjes, basilicum en witte wijn

*Allergieën, meld het ons!*

*Geachte gasten, vergeet niet, hoe meer "verschillende" gerechten u kiest, des te langer wordt de wachttijd! En vergeet niet, Stephano heeft nog altijd zijn italiaanse "temperamento" 😊!*

*Wij werken steeds met verse producten, op = op.*

*Take away, vraag Merian wat mogelijk is*

## **CARNE – VLEES**

### **BISTECCA DI MANZO CON CONTORNO**

*Steak, aardappel in de oven, salade*

### **OSSO BUCO ALLA STEPHANO**

*Kalfsschenkel op de wijze van het huis, pasta/aardappel*

### **FILETTO DI STRUZZO, VINO ROSSO, PANNA**

*Gegrilde struisvogelfilet met een Chianti roomsaus*

### **FILETTO DI MANZO CON CONTORNO**

*Rundsfilet met zijn garnituur (Ierse "Top" Filet)*

### **FILETTO DI MANZO ALLA VENEZIANA**

*Rundsfilet met gorgonzolasaus, gegratineerd met Parmezaanse kaas*

### **ENTRECOTE BLACK ANGUS 300 gr.**

*Gegrilde Entrecote met look en kruidenboter*

### **FILETTO DI MANZO ROSSINI**

*Rundsfilet met ganzenlever, truffel en vleesjus (enkel bleu of saignant)*

### **SALSA DELLA CASA – HUISBEREIDE SAUSJES**

*Peperroomsaus, Champignons en Gorgonzola*

### **EXTRA'S**

*Salade : Medium – groot*

*Aardappel : klein – groot*

*Alle vis-en vleesgerechten worden met groenten of salade en speciale aardappels geserveerd.*

*Allergieën, meld het ons!*

*Geachte gasten, vergeet niet, hoe meer "verschillende" gerechten u kiest, des te langer wordt de wachttijd! En vergeet niet, Stephano heeft nog altijd zijn italiaanse "temperamento" 😊!*

*Wij werken steeds met verse producten, op = op.*

*Take away, vraag Merian wat mogelijk is*

## **PESCE – VIS**

### **SALMONE ALLA GRIGLIA**

*Gegrilde zalmfilet met pestosaus, pasta*

### **FILETTO DI SOGLIOLA “MEUNIERE”**

*Gebakken zeetong “Meunier”*

### **GAMBA DELLA CASA**

*Goed afsmakende gamba met olijfolie en kruiden*

*Alle vis-en vleesgerechten worden met groenten of salade en speciale aardappels geserveerd.*

### **THAI FONDUE** (op basis van pikant gekruide Thais bouillon)

*Kip – mix – rund – scampi – trio*

*Fondue's worden met salade, noodles of special aardappel geserveerd*

### **EXTRA'S**

*Kip – Rund – Scampi – Filet*

*Salade : Medium – groot*

*Aardappel : klein – groot*

*Allergieën, meld het ons!*

*Geachte gasten, vergeet niet, hoe meer “verschillende” gerechten u kiest, des te langer wordt de wachttijd! En vergeet niet, Stephano heeft nog altijd zijn italiaanse “temperamento” 😊!*

*Wij werken steeds met verse producten, op = op.*

*Take away, vraag Merian wat mogelijk is*

## **DOLCI – DESSERTEN**

### **PANNA COTTA DI LAMPONI**

*Frambozen Panna cotta met frambozen wodka en coulis*

### **TIRAMISU**

*Mascarpone dessert met espresso en amaretto*

### **MOUSSE AL CIOCCOLATO**

*Chocolade mousse*

### **COPPA AL CAFFÈ**

*Bourbon vanille ijs, overgoten met espresso en slagroom*

### **DAMA BIANCA**

*Dame blanche*

### **ORANGE GIVRÉE**

### **CITRON GIVRÉE**

### **COUPE COLONEL**

*Citroensorbet met wodka*

### **DOLCE M & S**

*Proevertje van verschillende dessertjes*

### **KAASSHOTEL**

*Mooie assortiment van verschillende kazen, nootjes, gedroogd fruit en honing*

*Allergieën, meld het ons!*

*Geachte gasten, vergeet niet, hoe meer "verschillende" gerechten u kiest, des te langer wordt de wachttijd! En vergeet niet, Stephano heeft nog altijd zijn italiaanse "temperamento" 😊!*

*Wij werken steeds met verse producten, op = op.*

*Take away, vraag Merian wat mogelijk is*

