



Menukaart Eten in Toscane

De menu's bestaan uit 4 gangen. Een antipasto, voorgerecht, hoofdgerecht met garnituur en een nagerecht.

Antipasti

Uit de onderstaande gerechten kunt u uw antipasto kiezen

A1 Bruschetta

Geroosterd Toscaans brood met tomaat, knoflook en basilicum en/of gebakken champignons en/of olijventapenade

A2 Frittata con le zucchini

Omelet gevuld met courgette

A3 Prosciuto crudo con melone

Meloen met rauwe ham

A4 Insalata caprese

Salade van mozzarella, tomaat en basilicum

A5 Insalata di tonno

Gemengde salade met tonijn en Italiaanse, witte bonen

A6 Insalata mista grande

Grote gemengde salade

A7 Carpaccio di manzo

Carpaccio van rundvlees met rucola en Parmezaanse kaas

A8 Carpaccio di mozzarella

Carpaccio van mozzarella met basilicum

A9 Carpaccio di bresaola

Carpaccio van bresaola (soort Italiaans "rookvlees") met rucola en Parmezaanse kaas

A10 Affettato misto

Italiaanse vleeswaren

A11 Pane carasau con tapenade di rucola

Sardijns plat brood met rucola-tapenade

A12 Minestrone

Rijkgevulde Italiaanse groentesoep

A13 Pappa al pomodoro

Toscaanse broodsoep



Voorgerechten

V1 Spaghetti Bolognese

Spaghetti met een tomaten-gehaktsaus

V2 Spaghetti carbonara

Spaghetti met spek, ei en crème fraîche

V3 Spaghetti aglio e olio

Spaghetti met knoflook, olijfolie en een pepertje

V4 Lasagne

Gegratineerde ovenschotel met gehakt, groenten, tomaat en pastabladen

V5 Ravioli di ricotta e spinaci

Ravioli gevuld met ricotta en spinazie en geserveerd in een tomatensaus

V6 Penne mangiAcasa

Penne met kip, tomaat en pesto

V7 Tagliatelle al salmone

Tagliatelle met zalm

V8 Trofie al pesto

Trofie (pasta uit Ligurië) met pesto

V9 Tagliatelle al prosciutto crudo

Tagliatelle met een saus van room en rauwe ham

VA10 Risotto con funghi

Risotto met diverse paddenstoelen

V11 Risotto con zucchini

Risotto met courgette

V12 Risotto con rucola e gorgonzola

Risotto met rucola en gorgonzola kaas

V13 Risotto con peperoni e pomodoro

Risotto met paprika, tomaat, rozemarijn en ui

V14 Risotto al Trevigiano

Risotto met rode radicchio (ofwel roodloof) en ui



Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende groente- en aardappelgerechten van het seizoen.

H1 Petto di pollo con prosciutto e pesto

Kipfilet, ingesmeerd met pesto en omwikkeld met rauwe ham

H2 Pollo in padella

Heerlijk stoofpotje van gekruide kipfilet in tomatensaus

H3 Petto di pollo mandorlato

Gebakken kipfilet, geflambeerd met marsala en bestrooid met amandelen

H4 Vitello tonnato

Mals kalfsvlees met een tonijnsaus

H5 Saltimbocca alla Romana

Kalfsvlees met salie en rauwe ham

H6 Medaglione di vitello alla Fiorentina

Kalfsbiefstukjes in spinazie roomsaus

H7 Filetto alla gorgonzola

Ossenhaas met gorgonzola roomsaus

H8 Bistecca alla Pizzaiola

Kogelbiefstuk in een saus van tomaat, knoflook, kappertjes en ansjovis

H9 Tagliata

Gesneden biefstuk met rucola en Parmezaanse kaas

H10 Scaloppe al Marsala

Varkensfilet in een Marsala wijnsaus

H11 Scaloppe al limone

Varkensfilet met een verrassend frisse citroensaus

H12 Filetto di maiale alla florio

Varkenshaas in een roomsaus met champignons

H13 Filetto di maiale con pancetta

Varkenshaas met pancetta

**H14 Salmone**

Gegrilde of gebakken zalmoot

H15 Merluzzo al pomodoro

Kabeljauw, gestoofd in een tomatensaus met kerrie en kokos

H16 Nasello al forno

Visfilet uit de oven met cherytomaatjes en Italiaanse kruiden

H17 Pesce spada alla griglia

Gegrilde zwaardvis

H18 Scampi della casa

Grote gegrilde gamba's

H19 Pesce del giorno

Vis van de dag

Nagerechten

Kies één van onderstaande gerechten om uw maaltijd lekker mee af te sluiten.

N1 Cantuccini con vin Santo

Dessertwijn met heerlijke amandelkoekjes om te dopen

N2 Panna cotta alla vaniglia

Romig dessert van gekookte room met vanille

N3 Panna cotta alla cioccolata

Romig dessert van gekookte room met chocolade

N4 Tiramisu

Dessert met mascarpone en lange vingers

N5 Macedonia di frutta

Verse fruitsalade

N6 Formaggio misto

Diverse kazen uit de streek

N7 Profitteroles

Soesjes met chocoladesaus

N8 Torta di ricotta

Ricottataart

N9 Crostata di frutta di stagione

Krokante taart met seizoensfruit

N10 Sgroppino

Smoothie van citroenijs, prosecco, wodka en room