

MENU BUON'EATALIA

3 OF 4 GANGEN

Het menu wordt enkel per tafel geserveerd en de gerechten kunnen niet aangepast worden.

VOORGERECHTEN

Vitello tonnato: *dun gesneden kalfsfilet, tonijnmayonaise, kappertjes*

of **Salmone marinato agli agrumi:** *sashimi van zalm, gemarineerd in citrus en dragon*

of **Melanzane alla Parmigiana affumicata:** *gegratineerde zacht gerookte aubergine uit de oven, tomaat, Parmigiana (veggie)*

HOOFDGERECHTEN *

Tagliata di manzo: *filet pur in schijfjes geserveerd, olijfolie extra vergine gearomatiseerd met rozemarijn en jeneverbes, rucola, pachino tomaatjes en aardappelen uit de oven*

of **Merluzzo gratinato:** *kabeljauwhaas gegratineerd, vongole, spinazie, witte wijnsaus, gesmolten pachino tomaatjes en een smeuige aardappelpuree*

of **Scaloppina Buon' Eatalia:** *kalfslapje, Parijse champignons, roomsausje, basilicum, San Marzano tomaat, spekjes, aardappelen uit de oven*

NAGERECHTEN

Tiramisu: *mascarpone, Amaretto, boudoir koekjes*

of **Mousse al cioccolato bianco:** *witte chocolademousse, passievrucht, meringue en coulis van aardbeien*

of **Panna cotta al Limoncello:** *panna cotta met limoncello en bosvruchten*

of **Dama Bianca:** *vanille ijs, warme chocoladesaus en slagroom*

Prijs 3 gangen: € 49,90 / Met wijnen: + € 22,00

* 4 GANGEN

Ravioli pomodorini, basilico & cuore di burrata: *ravioli met ricotta en spinazie, tomaten-basilicumsaus en afgewerkt met burrata (veggie)*

Prijs 4 gangen: € 59,90 / Met wijnen: + € 25,00

LUNCH MENU

(Te verkrijgen van woensdag t/m zondag van 12u tot 14u30, zaterdag tot 17u)

LUNCH: 2-GANGEN + KOFFIE AAN P.P. € 32,00

Kies 2 stuks uit onderstaande kleine degustatiegerechten en stel zelf je lunch samen.

VOORGERECHTEN

- Vitello tonnato:** *dun gesneden kalfsfilet, tonijnmayonaise, kappertjes*
- of **Salmone marinato agli agrumi:** *sashimi van zalm, gemarineerd in citrus en dragon*
- of **Burrata & Culatello:** *Culatello (het beste uit de ham) en Burrata geserveerd met een tartaar van tomaten en olijven*
- of **Melanzane alla Parmigiana affumicata:** *gegratineerde zacht gerookte aubergine uit de oven, tomaat, Parmigiana (veggie)*
- of **Tartare di tonno, avocado e asparagi:** *rode tonijn fijn gehakt met avocado en groene asperges*

HOOFDGERECHTEN

- Tagliata di tonno con panzanella croccante:** *kort geschroeide tonijn met een krokante broodsalade en een crème van burrata en groene salsa*
- of **Merluzzo gratinato:** *kabeljauwhaas gegratineerd, vongole, spinazie, witte wijnsaus, gesmolten pachino tomaatjes en een smeuijge aardappelpuree*
- of **Tagliata di manzo:** *filet pur in dunne schijfjes geserveerd, olijfolie extra vergine gearomatiseerd met rozemarijn en jeneverbes, rucola, pachino tomaatjes en aardappelen uit de oven*
- of **Braciole & Polpette della casa:** *huisgemaakte Zuid-Italiaanse gehaktballetjes en in tomatensaus traag gegaard kalfslapje met aardappelen uit de oven*
- of **Ravioli pomodorini, basilico & cuore di burrata:** *ravioli met ricotta en spinazie, tomaten-basilicumsaus en afgewerkt met burrata*



ZONDAGSBRUNCH!

Heb je nog geen plannen voor volgende zondag? Reserveer dan nu nog een tafel voor onze **Italiaanse brunch in buffetvorm** en dit met aangepaste, sfeervolle live muziek!

Een gezellig en sfeervol event om samen met vrienden en/of familie van te genieten!

Wees welkom van 10.30 u. tot 14.30 u. en sluit je week heerlijk af rond de tafel met familie, vrienden of je geliefde. We verwelkomen je bij Buon' Eatalia met een verrukkelijk glaasje Italiaanse bubbels.

Prijs zondagsbrunch: € 45 per persoon, inclusief glaasje prosecco.

Voor kinderen vanaf 3 jaar rekenen wij € 2,50 per levensjaar (tot 14 jaar).

STUZZICHINI PER APERITIVO - HUISGEMAAKTE ITALIAANSE STARTERS BIJ HET APERITIEF

Tagliere salumi e formaggi (per 2 personen) <i>Italiaanse charcuterie & kaas, paprika confituur, tomaten chutney en huisgemaakt foccacia brood</i>	pp 16,00
Bruschette miste • Gesmolten lardo di Colonnata, honing en walnoten • San Daniele ham, mozzarella en gekarameliseerde vijgen • Pachino tomaatjes, basilicum en olijfolie extra vergine	12,00
Calamaretti e scampi fritti <i>Gefrituurde inktvisjes en scampi, geserveerd met pikante mayonaise en gekarameliseerde limoen</i>	16,00
Panzerotto caldo <i>Kleine calzone gebakken in een houtoven met tomaat, mozzarella en basilicum</i>	12,00
Polpettine della nonna <i>Huisgemaakte gehaktballetjes in witte wijn en zachte knoflooksaus</i>	14,00

A LA CARTE

ANTIPASTI - VOORGERECHTEN

Tartare di tonno, avocado e asparagi <i>Rode tonijn fijn gehakt met avocado en groene asperges</i>	19,00
Salmone marinato agli agrumi <i>Sashimi van zalm, gemarineerd in citrus en dragon</i>	18,50
Vitello tonnato <i>Dun gesneden kalfsfilet, tonijnmayonaise, kappertjes</i>	17,00
Burrata & Culatello <i>Culatello (het beste uit de ham) en Burrata geserveerd met een tartaar van tomaten en olijven</i>	18,50
	9,00
Battuta di filetto di manzo <i>Tartaar van filet pur, klaargemaakt met rode wijn, extra vergine olijfolie, gekarameliseerde ui en geserveerd met een knapperige toast</i>	24,00
Melanzane alla Parmigiana affumicata (veggie) <i>Gegratineerde zacht gerookte aubergine uit de oven, tomaat, Parmigiana</i>	18,00

SECONDI PIATTI - HOOFDGERECHTEN

Misto di pesce (2 personen)		pp 32,00
<i>Gegrilde visschotel (tonijn, zalm, kabeljauw en gemarineerde mosselen) met aardappelen uit de oven</i>		
Merluzzo gratinato		27,00
<i>Kabeljauwhaas gegratineerd, vongole, spinazie, witte wijnsaus, gesmolten pachino tomaatjes en een smeuvige aardappelpuree</i>		
Tagliata di tonno con panzanella croccante		28,00
<i>Kort geschroeide tonijn met een krokante broodsalade en een crème van burrata en groene salsa</i>		
Braciolo & Polpetta della casa		25,00
<i>Huisgemaakte Zuid-Italiaanse gehaktballetjes en in tomatensaus traag gegaard kalfslapje met aardappelen uit de oven</i>		
Scaloppina Buon' Eatalia		24,00
<i>Kalfslapje, Parijse champignons, roomsausje, basilicum, San Marzano tomaat, spekjes, aardappelen uit de oven</i>		
Tagliata di manzo		34,00
<i>Filet pur in dunne schijfjes geserveerd, olijfolie extra vergine gearomatiseerd met rozemarijn en jeneverbes, rucola, pachino tomaatjes en aardappelen uit de oven</i>		
<i>Suppl. verse zwarte truffel</i>		9,00
Filetto di manzo alla griglia		34,00
<i>Gegrilde filet pur, champignonsaus, gestoofde spinazie en verse frieten</i>		
<i>Suppl. verse zwarte truffel</i>		9,00
Ossobuco		28,00
<i>Kalfschenkel, langzaam gegaard, mirepoix van fijne groenten, gestoofde spinazie, gremolata en aardappelen uit de oven</i>		

CONTORNI - BIJGERECHTEN

Patatine fritte		Tagliolini pomodoro e basilico	4,00
<i>Verse frieten</i>		<i>Tagliolini in tomatensaus</i>	4,00
Patate Arrosto: aardappelen uit de oven	4,00	Insalata mista: gemengde salade	4,00
<i>met rozemarijn en tijm</i>		Pomodori e tropea	4,00
Tagliolini aglio olio e peperoncino	4,00	<i>Salade van tomaten en rode ui</i>	
<i>Tagliolini met olijfolie, knoflook en rode pepers</i>		Verdure di stagione grigliata	4,00
		<i>Gegrilde seizoensgroenten</i>	

PIATTI PER BAMBINI - KINDERGERECHTEN

Filetto di manzo		24,00
<i>Filet pur met jonge spinazie, kalfsjus en verse frieten</i>		
Polpetta alla nonna		16,00
<i>Italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus en verse frieten</i>		
Merluzzo gratinato		21,00
<i>Kabeljauwhaasje met een botersaus, jonge spinazie en aardappelpuree</i>		

PASTA E RISOTTO - PASTA'S EN RISOTTO

Ravioli pomodorini, basilico & cuore di burrata (veggie) <i>Ravioli met ricotta en spinazie, tomaten-basilicumsaus en afgewerkt met burrata</i>	16,50
Ragù bianco <i>Orecchiette met traditioneel Toscaans gehakt en gebakken paddenstoelen</i>	18,50
Tagliolini al ragu <i>Tagliolini met typische Bolognese saus</i>	16,50
Spaghetti vongole pesto & pomodorini <i>Spaghetti met venusschelpen, huisgemaakte pesto en geconfijte tomaatjes</i>	21,00
La Carbonara <i>Spaghetti met Italiaans spek (guanciale), eieren en Pecorino kaas</i>	18,00
Taglioni al Tartufo <i>Tagliolini met verse seizoenstruffel</i>	24,00
Risotto alla pescatore <i>Risotto met vis en zeevruchten</i>	18,00
Suppl. verse truffel	9,00

DOLCE - NAGERECHTEN

Tiramisu <i>Mascarpone, Amaretto, boudoir koekjes</i>	10,00
Crema Catalana <i>Crème karamel en crumble van noten</i>	7,00
Dama Bianca <i>Vanille ijs met chocoladesaus en verse slagroom</i>	10,00
Mousse al cioccolato bianco <i>Witte chocolademousse, passievrucht, meringue en coulis van aardbeien</i>	10,00
Panna cotta al Limoncello <i>Panna cotta met limoncello en bosvruchten</i>	9,00
Pizzetta Nutella <i>Kleine pizza met Nutella en crumble van hazelnoot</i>	8,00

Zie ook onze drankenkaart voor alcoholische koffie en Grappa

PIZZETTE - PIZZA (Ø 22 CM)

Pane	6,00
<i>Aperitiefpizza, olijfolie, knoflook, rozemarijn</i>	
<i>Suppl. San Daniele ham</i>	4,00
Tartufo	22,00
<i>Mozzarella Fior di latte, Fontina kaas Valle d'Aosta d.o.p., verse seizoenstruffel</i>	
Margherita d.o.p.	8,00
<i>Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, basilicum</i>	
Vegetariana	10,00
<i>Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, oregano, gegrilde groenten</i>	
Quattro Stagioni	10,00
<i>Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, oregano, gekookte kruidenham, kastanje paddenstoelen, taggiasche olijven, artisjok</i>	
Carbonara pancetta	10,00
<i>Mozzarella Fior di latte, Parmigiano, Italiaans spek, ei, look</i>	
Scampi	10,00
<i>Tomatensaus, mozzarella fior di latte, basilicum, knoflook, scampi</i>	
Dario	10,00
<i>Mozzarella Fior di latte, pachino tomaatjes, pikante salami, buffelmozzarella</i>	
San Daniele	11,00
<i>San Daniele 24 maanden gerijpt, buffelmozzarella, rucola, pachino tomaatjes, Parmigiano, olijfolie</i>	
Tonno	10,00
<i>Tomatensaus, mozzarella fior di latte, tonijn, ui</i>	
Calzoncino	10,00
<i>Calzone, tomatensaus, mozzarella Fior di latte, gekookte kruidenham, champignons, taggiasche olijven, artisjok</i>	
Carpaccio tartufo	18,00
<i>Carpaccio van rund, mozzarella Fior di latte, verse seizoenstruffel</i>	