

TUTTI A MANGIARE - SHARED DINING

Laat u meenemen op een smaakvolle reis door de Italiaanse keuken. U hoeft niets te kiezen: onze keukenbrigade verrast u met een selectie van gerechtjes, met liefde bereid.

De Italiaanse keuken draait om eenvoud, pure ingrediënten en rijke smaken. Juist die eenvoud maakt elk gerecht zo krachtig.

Dankzij onze samenwerking met lokale leveranciers werken we met mooie, verse producten, bij voorkeur uit de regio. Niet traditioneel Italiaans zoals u het misschien kent, maar onze eigen vertaling daarvan. Met een mediterrane basis, een eigen draai en vooral veel smaak.

Tutti a Mangiare is waar het om draait: samen tafelen, delen, en vooral genieten!

2 gangen - 12 gerechtjes - 42.50 p.p.

3 gangen - 18 gerechtjes - 48.50 p.p.

Geen zin in een zoet dessert? Kies dan voor een heerlijke kaasplank + €7,50 p.p.

Tutti a mangiare is te bestellen per gehele tafel tot 20.00u

Allergie? Laat het ons weten! Dan kijken we samen voor een heerlijk menu.

Onze uitgebreide wijnkaart vind je achterin de menukaart. Salute en geniet!

ANTIPASTO - VOORGERECHTEN

Antipasto della Casa INNESTO - 19

Vleeswaren — vis — kazen — groenten — bruschetta
(minimaal 2 personen, prijs is per persoon)

Carpaccio di manzo 'premium' - **Grande** - 17.5

Runderhaas — truffelmayonaise — Parmezaan — rucola

Vitello Tonato - 17

Kalfsrosbief — tonijn crème — kappertjes — olijf

Focaccia d'Autunno - **v** - 17.5

Krokante focaccia — bospaddenstoelen — stoofpeer — gorgonzola — biet — polenta

Burrata e Fichi - 16.5

Burrata — vijg — prosciutto di Parma — balsamico — walnoot

♥ Carpaccio di Cervo con Rilette d'Anatra - 17.5

Hertencarpaccio — eendenrilette — amarena — pecorino — hazelnoot — balsamico

Gamberi d'Oro - 17.5

Garnaal — saffraan — venkel — bisque — krokante kappertjes — gamba

ZUPPA - SOEPEN

Zuppa di Pomodoro al Pesto - **v** - 8
Tomaat — pesto — room

♥ Zuppa di Sedano Rapa al Tartufo - 8.5
Knolselderij — Parmezaan — tortellini — truffelolie — krokante prei

Cestino di pane - 3.75
Mandje brood — huisgemaakte truffelmayonaise — prijs per persoon
Mocht je een voorgerecht bestellen, dan serveren wij standaard een mandje brood op tafel.

Soep zit bij ons diep geworteld. Van jongs af aan opgegroeid met grote pannen op het vuur, waar ambacht en aandacht de basis vormen. Met een subtiele Italiaanse signatuur brengen we die traditie terug op tafel. Onze zuppa pomodoro is daarbij onmisbaar. Dit seizoen verrijkt met een heerlijke knolselderij soep, verfijnd met tortellini en een vleugje truffelolie.

PRIMI - PASTA & RISOTTO

Spaghetti alla bolognese - piccolo 15.5 - grande 22

Spaghetti — gehaktsaus — Parmezaan — rucola

Penne alla carbonara - piccolo 15.5 - grande 22

Penne — pancetta (Italiaans spek) — ei — Parmezaan — rucola

Tagliatelle ai funghi - piccolo 15.5 - grande 22

Tagliatelle — champignons — pancetta (Italiaans spek) — Parmezaan — rucola

♥ Risotto Rubino - **v** - piccolo 16 - grande 23

Risotto — rode biet — geitenkaascrème — balsamico — hazelnoot

Rigatini al Ragù di Selvaggina - piccolo 16.5 - grande 23.5

Rigatoni — wilddragout — rode wijn — soffritto — rozemarijn — Parmigiano

Ravioli al Salmone e Prosecco - piccolo 16.5 - grande - 23.5

Ravioli — gerookte zalm — prosecco beurre blanc — prei — krokante kappertjes

Orecchiette alla Zucca e Salvia - **v** - piccolo 16 - grande - 23

Orecchiette — pompoen — geroosterde bloemkool — mascarpone — salie — amaretti — hazelnoot

MENU DEGUSTAZIONE - 3 GANGEN - 40

Zuppa di Sedano Rapa al Tartufo

Knolselderij — Parmezaan — tortellini — truffelolie — krokante prei

of

Burrata e Fichi

Burrata — vijg — prosciutto di Parma — balsamico — walnoot

Filetto di Salmone al Prosecco

Zalmfilet — fregola sarda — pompoen — sinaasappel — prosecco beurre blanc

of

Duo di Cervo all'Amarone

Wildzwijnfilet — knolselderij — appel — krokante polenta — Marsalajus

Mandarino e Miele

Mandarijn — yoghurt — honing — amandel — mandarijnsorbetijs

of

Dolce Finale

Koffie of thee — huisgemaakte lekkernij — Italiaanse limoncello

♥ Tris di Bonbon - 5.5

Drie huisgemaakte bonbons — drie smaken om voor te smelten.

SECONDI - HOOFDGERECHTEN

Bistecca alla tagliata - 27

Biefstuk — rucola — Parmezaan — aceto balsamico

Duo di Cervo all'Amarone - 29

Hertenbiefstuk — hertensukade — rode kool — pruim — aardappel — Amaronejus

Duo di Cervo all'Amarone - 26.5

Wildzwijnhaas — knolselderij — appel — krokante polenta — Marsalajus

♥ Rump-steak 'Taurus Gold' - 29.5

Premium rundvlees — pastinaak — rodewijnjus — sjalot — truffelboter

Hier nemen veel gasten nog onze truffelfriet bij, echt een aanrader!

Petto d'Anatra d'Autunno - 26.5

Eendenborst — pastinaak — rode biet — stoofpeer — kalfsjus

Cavolfiore al Taleggio - v - 24.5

Bloemkool — Taleggio — Parmigiano — hazelnoot — paddenstoel — salie

SECONDI - HOOFDGERECHTEN

Filetto di Merluzzo alla Bisque - 26.5

Kabeljauwfilet — spinazie — aardappel — krokante prei — schaaldierenbisque

Filetto di Salmone al Prosecco - 27

Zalmfilet — fregola sarda — pompoen — sinaasappel — prosecco beurre blanc

Contorni - Bijgerechten - voor twee personen

♥ Verse fietjes met schil - truffelzout - parmezaan - truffelmayo - 6

Verse frietjes met schil en mayo - 5

Aardappelen met schil - 4.5

Verse groenten - 5

Frisse groene salade - 4

Spaghetti a.o.p. - 5

Onze hoofdgerechten worden standaard zonder bijgerechten geserveerd, zodat u zelf uw ideale combinatie kunt samenstellen. Extra trek? Bestel gerust iets erbij, maar let op: onze porties zijn allesbehalve bescheiden!

PIZZA - RIJKELIJK BELEGDE PIZZA'S

Marherita - **v** - 13.5

Tomatensaus — kaas — verse basilicum

Funghi e Pancetta - 16.5

Tomatensaus — kaas — paddenstoelen — pancetta (Italiaans spek)

Diavola - 16.5

Tomatensaus — kaas — pikante salami — paprika — jalapeño

Lekker pikant!

Tonno e Cipolla - 17

Tomatensaus — kaas — tonijn — paprika — ui

Salame Milano - 16

Tomatensaus — kaas — salami Milano

Vegetariana - **v** - 16

Tomatensaus — kaas — verse groenten

Burrata Bliss - **v** - 18.5

Tomatensaus — burrata — ui — pesto — rucola

Pizza Hawai?

*In Italië kijken ze misschien
even raar...*

Maar hier mag het gewoon.

*Wel een beetje zachtjes
bestellen.*

STRAVAGANZA - BIJZONDER BELEGDE PIZZA'S

♥ Bresaola - 19.5

Tomatensaus — Italiaanse ham — Parmezaan — pijnboompitten — rucola — truffelmayonaise

Vulcano - 19.5

Tomatensaus — kaas — pikant gehakt — rode ui — paddenstoelen — pepertjes

Quatro - 19

Stagioni — Tomaat — kaas — ham — salami — artisjok — champignons — paprika

Formaggi - V — Tomatensaus — vier kazen — rucola

Pollo Piccante - 19.5

Tomatensaus — mozzarella — geplukte kip — ui — paprika — pikante mayo

Frutti di mare - 20.5

Tomatensaus — kaas — zeevruchten — grote gamba's — chilipeper — kruiden

Capra - v - 18.5

Tomatensaus — geitenkaas — vijgen — walnoten — honing — tijm — rucola

Prosciutto crudo - 18.5

Tomatensaus — kaas — Parmaham — rucola

DOLCE - NAGERECHTEN

♥ Gran Tiramisù alla Borgognese - **Grande** - 11
Taartje van Italiaans biscuit — mascarpone — koffie — amaretto

Tagliere di Quattro Formaggi - 15.5
Vier kaassoorten — notenbrood — vijgenchutney
Bestel gerust een portje erbij.

Panna Cotta al Caffè - 11.5
Koffiepanna cotta — gezouten karamel — chocolade — hazelnootijs

Pera e Cioccolato - 11.5
Peer — hazelnootsablé — chocolade — vanille-ijs

Mandarino e Miele - 12.5
Mandarijn — yoghurt — honing — amandel — mandarijnsorbetijs

Dolce da Condividere - 15
Een spectaculaire zoete proeverij van de chef om samen te delen.
Sharing is loving! *Minimaal voor 2 personen te bestellen en de prijs is per persoon.*

Tris di Bonbon - 5.5
Drie huisgemaakte bonbons — drie smaken om voor te smelten.

VINO BIANCO - WITTE WIJNEN

Matteo Braidot - pinot grigio - Friuli - 34.5

Helder en lichtgeel van kleur, gemaakt van 100% pinot grigio. Een licht fruitige geur met tonen van tropisch fruit. Deze wijn heeft een mooie structuur en is vriendelijk en zacht van smaak.

Custoza vaona - Veneto - 37.5

Gemaakt van de druiven Garganega, Trebbiano, Fernanda, Trebbianello, Malvasia en Manzoni. De wijn is delicaat, maar met pit. Een echte aanrader.

Schola sarmenti candora - chardonnay - Puglia - 37.5

Deze heerlijke chardonnay heeft een intens aroma van frisse bloemen, exotisch fruit en een lichte vleug vanille. De smaak zet zich mooi door in een droge, volle en fluweelzachte afdronk.

♥ Svelato - falangina - Campagna - 34.5

Geur van bloemen en specerijen. Volle inzet met een vleugje kamille en een licht nootachtig karakter. Lekker zacht met milde zuren.

Lugana - trebbiano - Lombardije - 39.5

Aroma's van witte voorjaarsbloesem, met op de voorgrond rijpe perzik en peer. Op de achtergrond tonen van mineralen en amandel.

Rose Mari - **Rosé Spumante** - Pinot Nero - Veneto - 39.5

Frisse rosé bubbels met rood fruit. Onze favoriet om mee te proosten, ook zonder reden! **De bubbeltopper bij INNESTO!**

VINO ROSSO - RODE WIJNEN

Chianti montealbano - sangiovese - Toscane - 34.5

Robijnrood van kleur, gemaakt van 100% sangiovese. Aangenaam fruitig en mooi van structuur, met een goede balans tussen kersen en chocolade.

Roccamora - negroamaro - Puglia - 39.5

Gemaakt van 100% negroamaro, afkomstig van 40 jaar oude wijnstokken. Dit zorgt voor een prachtige smaak van zwarte bessen, rode bessen en bosbessen..

♥ Ripasso - valpolicella - Veneto - 44.5

Fraaie geur van bosfruit. Volle inzet, rijk van smaak met een vleugje eikenhout. Vol, rond en heerlijk soepel, met een krachtige structuur.

Valpolicella - **Amarone** - Veneto - 79.5

Rijk en krachtig fruit. Een prachtige, volle en licht droge, mooi gerijpte smaak met tonen van eikenhout en chocolade.

Dessertwijn - Brachetto - grappoli rossi - Piemonte - 8.5 p.g.

Robijnrode, heldere kleur, met een uitgesproken muskusraroma. Deze wijn wordt gekoeld geserveerd en is licht mousserend. Een perfecte dessertwijn, ideaal voor de zomer!

Barolo 'Bricco San Pietro' - Nebbiolo - Piemonte - 59.5

30 maanden gerijpt op Slavonisch eiken. Een klassieker voor een avond uitgebreid genieten.