

UNA STORIA TUTTA ITALIANA

MENÙ



Wij werken met verschillende soorten allergenen.
Graag horen wij van u als we rekening moeten houden met allergieën.

Max. 4 gerechten per tafel
1 rekening per tafel



eet smakelijk!

VINO DELLA CASA

Rood of Wit of Rosé

Bicchiere di vino	6,50	Bottiglia di vino selezionata dallo chef	32
Glas huiswijn		Fles huiswijn - Chef's selection	
Bicchiere di vino analcolico (0.0% Alc.)	4,50	Caraffa da 0.50L	19,50
Glas huiswijn zonder alcohol		Karaf huiswijn 0.50L	

PROSECCO - BOLLICCINE

Prosecco			39,50
Metodo Classico			65
Champagne		v.a.	85

APERITIVI

Prosecco	9	Spritz	12
Bellini	12	<i>Aperol of Limoncello of Hugo</i>	
Prosecco, perziklikeur		Campari	12
Kir Royal	12	<i>Orange of Tonic of Soda</i>	
Prosecco, crème de cassis		Whisky Cola	12
Kir	9	Vodka	12
Witte wijn, crème de cassis		<i>Orange of Tonic of Cola</i>	
Picon	9	Rum Cola	12
<i>Vin Blanc of Bière</i>		Gin Tonic — keuze uit assortiment	15
Cynar	8	Pisang Orange	12
Rosso Antico	8	Safari Orange	12
Gancia	8	Passoa Orange	12
Martini	8	Pornstar Martini	12
<i>Wit of Rood</i>		Vanille vodka, passievrucht, limoen	
Pineau des Charentes	8	Moscow Mule	12
Porto	8	Vodka, gember, limoen	
Sherry	8	Espresso Martini	12
Ricard	8	Vodka, kahlua, espresso	
Negroni	13,50	Berry Mojito	12
Gin, Campari, Vermouth		Rum, bosbessen, rietsuiker, munt, limoen	
Negroni Sbagliato	13,50	Whisky Sour	12
Campari, Vermouth, Prosecco		Whisky, limoen, schuimlaagje	

APERITIVI ANALCOLICI

Crodino (0.0% Alc.)	9	Ipanema (0.0% Alc.)	9
Amaretto Sour (0.0% Alc.)	9	Gemberbier, limoen, passievrucht, munt	
Amaretto, limoen, schuimlaagje		Gin Tonic (0.0% Alc.)	9
Gimber Apple Spritz (0.0% Alc.)	9	Gin, Tonic, rozemarijn, komkommer	
Appel, gember, soda, thijm		Passoa Orange (0.0% Alc.)	12
Gimber Pina Colada (0.0% Alc.)	9		
Ananas, gember, kokos			

BIBITE

Coca Cola	4	Schweppes	4
<i>Regular of Zero</i>		<i>Agrumes of Tonic</i>	
Fanta	4	Sprite	4
Ice Tea Lipton	4	Fuze Tea	4
Apple Spritzer	4	Bionina	4
Acqua Naturale ○ Frizzante 0.25L	3	Appelsap	4
<i>Plat water of Bruis water</i>		Sinaasappelsap	4
Acqua Naturale ○ Frizzante 0.50L	6	Vruchtenkorf	4
<i>Plat water of Bruis water</i>			
Acqua Naturale ○ Frizzante 1L	9		
<i>Plat water of Bruis water</i>			

BIRRA

Pils	3,50	Kriek	3,50
Birra Analcolica (0.0% Alc.)	3,50	La Chouffe	5
<i>Alcoholvrij bier</i>		Hoegaarden Blanche	3,50
Italiaanse pils	4,50	Wieze	5
Karmeliet	5	Leffe	5
Vicaris	5	Affligem	5
Cornet	5	Sint-Bernardus	5
Vedett	5	Witkap	5
Duvel	5	La Trappe	5
Westmalle	5		
Orval	5		

I NOSTRI MENÙ

LUNCH MENÙ (Do-Vrij-Za // 12u-14u)

35

Voorgerecht — Hoofdgerecht — Dessert

Incl. Koffie of Thee

MENÙ DEGUSTAZIONE

75

Gazpacho verde

Groene gazpacho, meloen, burrata, tricolore tomaten

Vitello Tonnato

Kalfsvlees met tonijnsaus, kappertjes, ansjovis

Tagliolini all'ossobuco

Tagliolini, ossobuco saus, mergpijp, parmezaan

Branzino

Zeebaars, courgette, champagne, citrus

Semifreddo

Italiaanse 'parfait', pistache, bourbon whiskey

MENÙ DEL MERCATO

55

Duo Crocchè

Garnaalaspergeskroket • Aardappelkabeljauwkroket

Involtino di pasta alla Norma

Pasta 'roll', gefrituurde aubergine, ricotta, tomatensaus, parmezaan

Filet mignon 'Pata Negra'

Varkenshaasje, noten, mosterd, calvados

Italian 'Colonel'

Citroensorbet, limoncello, blauwe bessen

PASTA...PASTA...E POI BASTA

45

P.P.

Pasta degustatie à volonté (min. 2pers.)

ANTIPASTI

Bruschetta Mista (2 pers. / 3pers.)	20 / 30
Degustatie ovengebakken broodjes	
Tomaat, look, basilicum • Parmaham, mozzarella, truffel • Aubergines, ricotta • Look, mozzarella, ansjovis	
Gazpacho Verde	19,50
Groene gazpacho, meloen, burrata, tricolore, tomaten	
Crudo di Parma	19,90
Parmaham, parmezaan, vijgen, frambozen	
Bresaola	18,50
Bresaola 'ravioli', burrata, parmezaancreme, truffel	
Carpaccio di Manzo	23,50
Rundscarpaccio	
Vitello Tonnato	23,50
Kalfsvlees met tonijnsaus, kappertjes, ansjovis	
Duo Crocchè	18,50
Garnaalaspergeskroket • Aardappelkabeljauwkroket	
Le 6 Ostriche	24
6 oesters	
Pepata di Cozze ± 500 gr	19,50
Sauté van mosselen, tomatensaus, look, peterselie	
Code di Gamberi alla Marinara	21,50
Scampi's, witte wijn, visjus, kerstomaten, look, basilicum, pittig	
Sardine & Gamberoni à la Plancha	25
Gegrilde sardines en gamba's à la plancha	
Antipasto Gourmet (min. 2 pers.)	26,50
Uitgebreide degustatie	
	P.P.

I PRIMI : PASTA

Paccheri ai Frutti di Mare	25
Paccheri, zeevruchten, tomatensaus (in papillote)	
Spaghetti verdi alle Vongole Veraci & Bottarga	25
Groene artisanale spaghetti, venusschelpen, limoen, bottarga, witte wijn	
Raviolo Aperto all'Astice	28,50
Gegratineerde lasagnebladen, kreeft, knapperige groeten, truffel	
Tagliatelle verdi alla Genovese	23,50
Groene artisanale tagliatelle, scampi's, garnalen, kerstomaten, basilicumpesto, parmezaan	
Ravioli alla Marinara	24,50
Ravioli, schaaldieren, rode Siciliaanse gamba, kerstomaten 'water'	
Tagliatelle verdi cacio e pepe	21,50
Groene artisanale tagliatelle, 'cacio e pepe', chips van pancetta	
Risotto al Baccala Mantecato	28
Risotto, kabeljauw, zalmeitjes, groene asperges	
Tagliolini all'Ossobuco	28
Tagliolini, ossobuco saus, mergpijp, parmezaan	
Spaghettono alla Trapanese	23,50
Fijne spaghetti, ansjovis, broodkruim, look, pecorino	
Tagliolini al Tartufo con Porcelli & Porcini	29,90
Tagliolini, eekhoortjesbrood, speenvarken, truffel	
Involtino di Pasta alla Norma	21
Pasta 'roll', gefrituurde aubergine, ricotta, tomatensaus	
Gnocchi ai 4 Formaggi & Noci	19,50
Gnocchi, vier kazen, noten	
Cannelloni 'Veggie'	19,50
Lasagna Tradizionale	18
Spaghetti alla Bolognese	18
Spaghetti alla Carbonara	18
Spaghetti all'Amatriciana	18

I SECONDI : HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten wordt geserveerd met gnocchi en groeten ratatouille

Branzino Zeebaars, courgette, champagne, citrus	36
Tartare di Pesce Tartaar van tonijn, Sint-Jakobsnoten, zalm	37,50
Tataki Tonijn, sesam, rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaten, balsamico soya	36,50
Salmone Noorse zalm, asperges, garnalen, hartige sabayon	36
Ossobuco Runderschenkel in tomatensaus	32,50
Tagliata di Manzo Gesneden Rib Eye, rucola, parmezaanschilders, truffel, balsamico	36
Filet Pur Rossini Filet pur van Belgisch Wit-Blauw, ganzenlever, truffel, balsamico	42
Tomahawk steak (2 pers. — ± 1,2 kg) Tomahawk (rund) met saus naar keuze	90
Saltimbocca alla Romana Kalfslapje, parmaham, salie, boter, witte wijn	28
Agnello alle Erbe Fijne lamsbrochetten, lamsjus, rozemarijn	26
Filet mignon 'Pata negra' Varkenshaas, noten, mosterd, calvados	32

PIZZE

Alle pizza's zijn verkrijgbaar in calzone-formaat

Margherita Basis (tomatensaus, mozzarella, oregano)	14
Vegetariana Basis, verse groenten	18
Quattro Formaggi Basis, vier kazen	19,50
Speciale Basis, ham, champignons, pikante salami	18
Amalfitana Basis, buffelmozzarella, kerstomaten, olijven, champignons, rucola	18,50
Salame Piccante Basis, pikante salami	16
Capriccio Basis, ham, artisjokken, olijven, champignons, ansjovis	18
Frutti di Mare Basis, zeevruchten, lookolie	19,50
Calabrese Basis, spicy n'duja, burrata, olijven, artisjokken, zongedroogde tomaten, rucola	19,50
Galati Basis, bospaddenstoelen, olijven, verse ui, pancetta, taleggio	19,50
Tonno & Cipolla Basis, tonijn, verse ui	16
Leggera Basis, buffelmozzarella, kerstomaten, pesto, verse basilicum	17
Siciliana Basis, ansjovis, olijven, kappertjes, lookolie	18
Carpaccio Basis, rundscarpaccio, rucola, parmezaanschilfers, truffel	21,50
Romanella Basis, parmaham, rucola, parmezaanschilfers	20
Scampi & Salmone Basis, scampi's, verse zalm, tricolore kerstomaten, courgette, basilicumpesto	21,50
Vivaldi Basis, pikante salami, 4 kazen, verse rode ui, paprika, lookolie	18,50
Mafiosa Basis, pikante salami, ham, gekookt eitje, verse ui, verse tomaten, champignons	18,50

DOLCI

Dame Blanche	10	Crème Brûlée	10
Coupe Brésilienne	10	Cheesecake	12
Panna Cotta	10	Bosvruchten	
Koffie, caramel, amandel		Tartufo Nero Affogato al Cafe	12
Italian 'Colonel'	12	Tartufo met chocolade smaak 'verzopen' met espresso shot	
Citroensorbet, limoncello, blauwe bessen		Semifreddo	14
Mousse al Cioccolato	10	Italiaanse 'parfait', pistache, bourbon whiskey	
Chocolademousse		Monte Bianco	12
Tiramisu Classico	10	Profiteroles	

BIBITE CALDE

Koffie	3,50	Cafeïnevrije Koffie	3,50
Espresso	3,50	Espresso Corretto	4,50
Espresso Macchiato	3,50	Doppio Espresso	3,50
Cappuccino	5	Latte Macchiato	5
Thee — keuze uit assortiment	3,50	Verse Muntthee	4,50
Irish Coffee	12	Italian Coffee	12
French Coffee	12	Warme chocolademelk 'Callebaut'	5

DIGESTIVI

Limoncello	8	Grand Marier	8
Amaretto	8	Licor 43	8
Sambuca	8	Cointreau	8
Ramazotti	8	Rhum — keuze uit assortiment	v.a. 9
Avema	8	Whisky — keuze uit assortiment	v.a. 9
Amaro del Capo	8	Grappa — keuze uit assortiment	v.a. 9
Montenegro	8	Cognac — keuze uit assortiment	v.a. 9
Baileys	8		

VINI

■ *Vino Rosso* | ● *Vino Bianco* | ▲ *Vino Rosato*

SICILIA

■ Peloro Rosso 2021 LE CASEMATTE Nerello Mascalese, Nocera	43	● Appasivento Bianco 2021 BARONE MONTALTO 39 Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat D'Alexandrie	
■ Mazal 2021 TENUTE ORESTIADI Frappato	47	● Benede' 2022 ALESSANDRO DI CAMPOREALE 39 Catarratto	
■ Il Rosso Di Ludovico Riserva TENUTE ORESTIADI Nero d'Avola, Cabernet sauvignon	62	● Rahalmet 2022 CANTINA LA VITE 41,50 Grillo	
■ Etna Rosso 2019 TORNATORE Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	58	● Infatata 2020 CARAVAGLIO 59 Malvasia Secca	
■ Principe N 2019 SPADAFORA 42,50 Nero D'Avola	42,50	● Occhio Di Terra 2020 CARAVAGLIO 65 Malvasia Secca	
■ Nero D'avola 2021 Bio FINA 38 Nero D'Avola	38	● Kike' 2022 FINA 42 Traminer, Sauvignon	
■ Donnata' 2019 38 ALESSANDRO DI CAMPOREALE Nero D'Avola	38	● Etna Bianco 45 Carricante	
■ Barbazzale Etna Rosso 2021 38,50 COTTANERA Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	38,50	● Uriel POGGIO ANIMA 39,90 Grillo	
■ Perricone 2022 FINA 43 Perricone	43	▲ Fiore Di Nero Rosato 2022 37 TENUTE LOMBARDO Nero D'Avola	
■ Rahalmet 2022 CANTINA LA VITE 47 Nerello Mascalese	47		
■ C'd'c Rosso 2021 BAGLIO DEL CRISTO 45 Nero D'Avola	45		
■ Oniris 2022 DUCA DI SALAPARUTA 41 Nero D'Avola	41		



LOMBARDIA

■ Elogio ELIGIO MAGRI 69 Cabernet Sauvignon, Merlot	69
■ Caterina Magri ELIGIO MAGRI 52 Merlot	52
■ Patrizio Magri ELIGIO MAGRI 62 Cabernet Sauvignon, Merlot	62
■ Roncedone CA' DEI FRATI 68,50 Marzemino, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	68,50
● Lucelio 2021 ELIGIO MAGRI 38,50 Moscato Giallo Bergamasca	38,50
▲ Rosa Dei Frati 2022 CA' DEI FRATI 47,50 Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese	47,50

ALTO ADIGE

■ Bachgart KLAUS LENTSCH 52 Pinot Noir	52
● Goldmuskateller KLAUS LENTSCH 44 Moscato Giallo	44

PUGLIA

■ Lilith POGGIO ANIMA Primitivo	36
■ Fiore Di Vigna PAOLOLEO Primitivo	36
■ Nero Di Troia ZENSA Nero di Troia	36
● Numen PAOLOLEO Chardonnay	45
▲ Premo Rose ORIONWINES Corvina, Negroamaro	36

VENETO

■ Valpolicella Corvina, Rondinella, Molinara	41,50
■ Cabaletta TENUTE FIOREBELLI Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon	39,50
● Lugana 2022 LE FORNACI TOMMASI Turbiana	45
▲ Chiaretto Di Bardolino CANTINA DEL GARDA Corvina, Rondinella, Molinara	38

FRIULI VENEZIA GIULIA

■ Refosco 2017 LA RONCAIA Refosco	59
■ Fusco 2017 LA RONCAIA Merlot	59
● Sun Goddess FANTINEL Sauvignon blanc	42
● Eclisse 2016 LA RONCAIA Sauvignon Blanc, Picolit	55
● Sun Goddess Ramato FANTINEL Pinot Grigio	42

ABRUZZO

■ Samael POGGIO ANIMA Montepulciano d'Abruzzo	36
■ Villa Adami CASABORDINO Montepulciano d'Abruzzo	38
● Gabriel POGGIO ANIMA Pecorino	36

TOSCANA

■ Bolgheri Colonne 2020 LE COLONNE Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	58
■ Chianti 2020 BANFI Sangiovese	42
■ Sassicaia 2019 BOLGHERI Cabernet sauvignon, Cabernet Franc	495
■ Tignanello 2018 MARCHESE ANTINORI Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	375
■ Guido Alberto 2019 TENUTA SAN GUIDO Merlot, Cabernet Sauvignon	135
■ Le Difese 2020 TENUTA SAN GUIDO Cabernet Sauvignon, Sangiovese	95
■ Il Bruciato 2020 BOLGHERI Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot	95
■ Cabernet Sauvignon 2017 CAMPO DELLE COMETE Cabernet Sauvignon	49
■ Toscana Rosso 2019 VALLERESSO Sangiovese, Merlot	42
■ Chianti Classico QUERCIBELLA Sangiovese	78
● Vernaccia Di S.Gimignano 2019 CECCHI Vernaccia di San Gimignano	38

PIEMONTE

■ Selvaggia 2022 AGRICOLA MOLINO Nebbiolo, Barbera	45
■ Langhe Nebbiolo 2020 SAN TANARO Nebbiolo	48
■ 8 Gioie 2021 SAN TANARO Albarossa, Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Dolcetto, Freisa, Merlot, Syrah	52
■ Barolo Bussia Riserva MARCO BONFANTE Nebbiolo da Barolo	125
■ Dolcetto D'Alba ODDERO Dolcetto	59
● Gavi IL ROCCHIN Cortese	41

MENÙ

052/46 39 00

www.iltuoristorante.com

  [iltuoristorante](#)



Maandag, Woensdag

18.00 - 22.30

Donderdag, Vrijdag, Zaterdag, Zondag

12.00 - 14.30 & 18.00 - 22.30

Dinsdag

Gesloten



heel erg bedankt.