

~

BENVENUTO

~

Welkom in onze sfeervolle brasserie, waar de geur van vers bereide gerechten je meteen verwelkomt. Hier draait alles om genieten, ontspannen en je laten verwennen met culinaire hoogstandjes die met liefde zijn bereid door ons keukenteam. Onder leiding van onze half-Italiaanse chef brengen we de authentieke smaken van Italië naar je tafel, gecombineerd met de beste lokale ingrediënten.

Of je nu binnenkomt voor een geurige kop koffie met vers gebak of aanschuift voor een heerlijke lunch, je proeft in elk gerecht de passie en het vakmanschap. Vanaf 17:00 uur verandert onze brasserie in een oase van smaak, waar je kunt genieten van een uitgebreid diner met gerechten die speciaal voor jou zijn bereid. Van sappige vleesgerechten tot verse vis, en van verrukkelijke vegetarische opties tot smaakvolle veganistische creaties, er is voor ieder wat wils.

Omdat we werken met de meest verse ingrediënten en uitsluitend keurmerk-vlees, kan het voorkomen dat een gerecht tijdelijk niet beschikbaar is. Geen zorgen, onze chef stelt met plezier een nieuwe creatie voor je samen, volledig afgestemd op jouw wensen.

Onze bediening staat bekend om haar bekende Brabantse gezelligheid. Dankzij onze persoonlijke touch zorgen we ervoor dat je je hier altijd thuis voelt. Heb je speciale dieetwensen of allergieën? Laat het weten en we maken iets bijzonders voor je. Bij ons draait alles om de perfecte balans tussen heerlijk eten, een ontspannen sfeer en een glimlach op je gezicht. Ben je niet helemaal tevreden of heb je suggesties? Spreek ons dan gewoon aan. Wij wensen je een heerlijk verblijf.

Buon appetito e goditi la vita!

~ 3 GANGEN KEUZEMENU ~

VOORGERECHTEN

HEEFT U EEN ALLERGIE, GEEF DIT AAN BIJ DE BEDIENING.

Italiaanse tomatensoep

Huisgemaakte soep van vers gegrilde tomaten, ui, basilicum en oregano.

Minestrone soep

Rijkelijk gevulde Italiaanse groentesoep.

Rundercarpaccio

Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en zoetzure ui.

Pittige garnalen

Gebakken garnalen met knoflook, rode peper en olijfolie. Geserveerd met stokbroodjes.

Couscous salade

Gekookte parel couscous met rozijnen, dadels en een mooie appeldressing.

Carpaccio van peer (vegan; zonder gorgonzola)

Flinterdun gesneden peer met geroosterde macadamia noten, rucola, gorgonzola en vijgen. (Meerprijs € 2,00)

Zalmtartaar

Mooie tartaar van zalm op een bedje van tomaatjes, basilicum en afgemaakt met kerrie mayonaise. (Meerprijs € 2,00)

HOOFDGERECHTEN

VLEES- EN VISGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIETJES OF KRIELTJES UIT DE OVEN.

Zeebaars

Op de huid gebakken zeebaars met gegrilde seizoensgroenten en huisgemaakte basilicumsaus.

Zalmfilet

Op de huid gebakken zalmfilet met een frisse witte wijnsaus en gegrilde seizoensgroenten.

Bloemkoolsteak met groentetuintje

In de oven gegaarde bloemkool steak met tomaat, mozzarella, frietjes en verschillende groenten.

Pasta alla norma

Verse pasta volgens Siciliaans recept. Bereid met huisgemaakte tomatensaus, aubergineblokjes, basilicum en Parmezaanse kaas.

Pasta Gamberi

Verse pasta met huisgemaakte pesto en garnalen.

 Vegan

 Vegetarisch


 Lactose


 Ei

 Mosterd

 Gluten

 Pittig

 Schaaldieren

 Noten

 Vis

VERVOLG HOOFDGERECHTEN

Risotto van rode biet 🌱 🥛 _____

Risotto met rode biet en geitenkaas.

Gnocchi 🌱 🌱 🌱 🌱 _____

Gnocchi met een flinke portie spinazie en een licht pittige saus van geroosterde pompoen.

Smash burger wagyu 🥛 🍷 🌱 _____

Huisgemaakte burger van wagyu gehakt met een uienjam, kaas, bacon, frietjes en huisgemaakte burgersaus. Geserveerd op een brioche broodje. (Dubbele burger; meerprijs € 5,00)

Mixed grill _____

Trio van kleine diamanthaas, varkenshaas en kipspies, chimichurri en gegrilde seizoengroenten. (Meerprijs € 4,00)

Gepaneerde varkenshaas 🥛 🥚 🌱 _____

Varkenshaas gepaneerd met kruiden, gegrilde seizoensgroenten en kaassaus.

NAGERECHTEN

Crème brûlée 🥛 🥚 🌱 _____

Gekarameliseerde crème brûlée van limoen met een vleugje rozemarijn en een tipje cointreau.

Dame blanche 🥛 🌱 _____

Vanille ijs met huisgemaakte chocoladesaus en slagroom.

Tiramisu 🥛 🌱 🍷 _____

Huisgemaakte tiramisu naar authentiek Italiaans familie-recept.

Affogato 🥛 _____

2 bolletjes vanille ijs overgoten met een warme espresso. Afgemaakt met slagroom en cacao.

Sorbetijs 🌱 🌱 _____

Een compilatie van een aantal smaken sorbetijs met vegan slagroom.