

- DINERKAART -

Onze specialiteiten

PIZZA

Er is keuze uit twee soorten pizzadeeg.

- 1- traditioneel deeg : witte pizzabodem (12 uur rijstijd)
- 2- houtskool deeg: zwarte pizzabodem, die gemaakt wordt met de toevoeging van geactiveerde houtskoolpoeder die de spijsvertering bevordert zonder de smaak te beïnvloeden (24 uur rijstijd)



PASTA

In ons risorante serveren we verse, huisgemaakte pasta

Verse pasta is een pijler van de Italiaanse culinaire traditie, een symbool van vakmanschap en authentieke smaken. De oorsprong gaat terug naar het verleden, toen de vakkundige handen van Italiaanse grootmoeders bloem transformeerden tot prachtige vormen, klaar om te worden vergezeld van smakelijke sauzen.

Van klassieke ravioli gevuld met vlees, ricotta en spinazie, tot tagliatelle met vleessaus, tot aardappelgnocchi.

Thuis verse pasta bereiden is een ervaring die families en vrienden samenbrengt. Het geheim van onze perfecte pasta? Kwaliteitsingrediënten, de juiste verwerking en natuurlijk een snufje passie.



SPAGHETTI AL PARMIGGIANO

Pasta al Parmigiano is een gerecht dat al vele jaren wordt bereid in Italië. Het gerecht begint met Brandy die brandend in een enigszins uitgeholde, hele Parmigiano kaas wordt gegoten. Als de Brandy uitgebrand is, wordt vers bereide pasta met saus (op basis van room en gerookte spekjes) in de gesmolten kaas gedaan. Dit gerecht wordt aan tafel bereid.



VLEES

T-Bone steak, lamskotelet en Ribeye worden aan tafel op een hete speksteen geserveerd en tijdens het eten aan tafel geroosterd.



ZEEBAARS IN ZOUTKORST



Koken in een zoutkorst is een methode die een eeuwenoude geschiedenis achter zich heeft en erg praktisch is, vooral voor het bereiden van vis!

De zeebaars gaart namelijk langzaam in de oven. Dankzij de stoom blijft hij vochtig en zacht in het 'zoutkleed' waarin hij is gewikkeld! De vis neemt geen zout op zodat de smaak vol en natuurlijk blijft.