

Welkom bij Il Sapore enoteca e bistrot. Wij verwennen onze gasten met no-nonsense-gerechten waar de pure smaak van het product centraal staat. Enkel de beste producten worden geselecteerd en we staan garant voor versheid en kwaliteit. Wij hebben er bewust voor gekozen zowel Italiaanse als Franse gerechten te serveren, daar wij graag een plaats willen zijn waar iedereen terecht kan.

De wijnkaart is zuiver Italiaans, dit door de grote voorliefde voor Italiaanse wijnen en door het gevarieerde aanbod dat in deze wijnen teruggevonden kan worden.

Indien er **speciale wensen of allergieën** zijn, gelieve dit te vermelden bij reservatie.

Het is enkel mogelijk de gerechten aan te passen indien u intolerant of allergisch bent aan een ingrediënt, of een speciale wens heeft, wanneer dit op voorhand vermeld is.

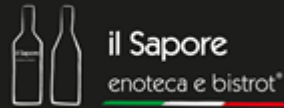
Wij werken uitsluitend met **verse producten**, daarom kan het zijn dat er iets niet meer of beperkt voorradig is.

Gelieve zich per tafel tot **4 verschillende voorgerechten en 4 verschillende hoofdgerechten** te beperken. Zo kunnen wij een vlotte bediening garanderen.

Tijdsnood? Laat het ons zeker weten bij de bestelling!

Indien u in het bezit bent van een **waardebon**, gelieve deze af te geven voordat u de rekening vraagt.





Il meglio d'Italia - sharingmenu op vrijdag, zaterdag en zondag € 44,50 pp

Net zoals in Italië worden alle gerechtjes in het midden van de tafel gezet zodat u deze kan delen met uw gezelschap.

Het menu kan enkel per tafel besteld worden. Dit menu kan ten laatste besteld worden op vrijdag en zaterdag om 19u45 en op zondagmiddag om 13u15.

Speciale wensen / allergieën dienen hiervoor op voorhand bij reservatie doorgegeven te worden!

Piadina - huisgemaakte Italiaanse flatbread-pizza - burrata - rucolapesto



Batutta di manzo - steak tartaar van Piëmontees rund - basilicum - parmezaan



Ravioli met pecorino en artisjok - sausje van geroosterde tomaat



Salmon al limone - zalmfilet met citroen - prei - aardappeltjes met zure room en crispy salie



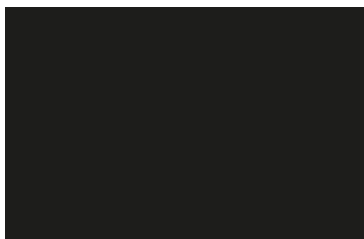
Bellini - sorbet van witte perzik en prosecco - framboos - munt - dentelle



Kaasbordje met Italiaanse kazen geselecteerd door Kaasaffineurs Van Tricht - mostarda di frutta - brioche

Supplementair als zesde gang: + € 10,50

Kaas ipv dessert: + € 5,00





Antipasti – om individueel te bestellen of te delen met uw gezelschap

Piadina - huisgemaakte Italiaanse flatbread-pizza - burrata - rucolapesto

13,50



Bordje Culatello di Zibello - koning onder de Italiaanse hammen, rijpt minstens 14 maanden en wordt ingewreven met kruiden en knoflook - gerookte amandelen

16,00



Huisgemaakte scampi fritti - tartaarsaus (4 stuks / 6 stuks) kan ook glutenvrij

12,50 / 14,00



Batutta di manzo - steak tartaar van Piëmontees rund - basilicum - parmezaan

15,00



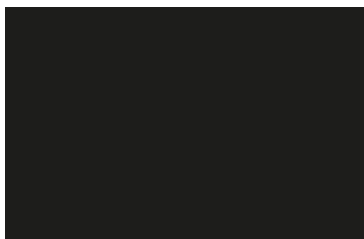
Maatjes - boontjes, groene appel, lente-ui - zure room - limoencrunch

13,50



+ ijsgekoelde witte grappa

+ 4,80



Primi piatti

VG | HG

Pasta alla norma - verse linguine - aubergine - barilotto (ricotta) - tomatensaus 14,50 | 21,50



Ravioli gevuld met burrata - secreto 07, dry-aged rundvlees, gerijpt met 7 verschillende specerijen (soort ham) - salieboter 15,50 | 22,50

(kan ook vegetarisch )



Verse linguine - tomatensaus - 'nduja, pittige worst uit Calabrië, die volledig wegsmelt in de saus - smeùige burrata - venkel 15,50 | 22,50



Tagliolini al ragù - verse tagliolini - rundersragout - tomaat - basilicumolie 14,50 | 21,50





il Sapore
enoteca e bistro®

Secondi piatti

Tagliata di manzo - klassiek - rucola - parmezaan - honingtomaatjes -
patate al rosmarino 28,00



Scottona uit Piëmonte (filet pur) - fris slaatje - handgesneden frietjes -
saus naar keuze (pepersaus of bearnaise) 33,50



Batutta di manzo - steak tartaar van Piëmontees rund - basilicum - parmezaan 24,50



Salmone al limone - zalmfilet met citroen - prei - aardappeltjes met zure room
en crispy salie 24,00



Zeetong - fris slaatje - huisgemaakte tartaarsaus - handgesneden frietjes 32,50





Dolci

vraag naar onze glutenvrije mogelijkheden

Dame blanche - artisaanaal, lokaal vanille-roomijs - huisgemaakte Callebaut chocoladesaus 8,50



Bellini - sorbet van witte perzik en prosecco - framboos - dentelle 9,50



Affogato - vanille-ijs - amaretto - espresso 9,50



Semifreddo - nougat - chocoladecrumble 9,00



Kaasbordje met Italiaanse kazen geselecteerd door kaasaffineurs Van Tricht – mostarda di frutta - brioche 12,50

Suppl. slagroom + 0,50

Wijnsuggestie

Tramin Nussbaumer Gewürztraminer DOC 6,50 / 32,50

Zoete dessertwijn met toetsen van witte bloemen en rijp, exotisch, geel fruit zoals mango en meloen, met een hint van citroenzeste. Aromatische geuren van kaneel, nootmuskaat en saffraan.

Regio: Trentino Alto Adige - druif: gewürztraminer

