



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.

Menù degustazione € 47,50 (menu met pasta) / € 49,50 (menu met tagliata/vis)

Menu enkel per tafel te bestellen.

Antipasti (3 voorgerechten om te delen)

Burrata - traaggegaard buikspek - walnotenpesto - crostini



Pizza bianca - flinterdunne bodem - ui - guanciale



Geroosterd briochebrood - batutta Piemontese - steak tartaar - olijvenmayonaise



Hoofdgerecht (keuze uit volgende gerechten)

Pasta alla norma - aubergine - tomatensaus - ricotta salata



OF

Pasta al tartufo d'iverno - verse wintertruffel - eenvoud siert

suppl. + € 4,00



OF

Tagliata di manzo - zesrib Scottona Piemontese (mooie vetomranding die zorgt voor veel smaak)

- slaatje met rucola, gekonfijte tomaatjes en pijnboompitjes - wedge potatoes met verse kruiden



OF

Skrei - gepofte prei - kervel - hazelnoot - ricotta salata - risottokroketje



Dolce (keuze uit dessert en/of een kaasbordje)

Ijs van gezouten karamel - koffiecunch - meringue - amandel



EN/OF

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

- brioche

Supplementair (kaas + dessert): + € 10,50

Kaas ipv dessert: + € 5,00

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

Antipasto di salumi - selectie van de fijnste Italiaanse charcuterie 14,50

Burrata - traaggegaard buikspek - walnotenpesto - crostini 15,50



Liever vegi? Vraag naar een vegetarische versie met burrata

Reginella - warm kaasje - druiven met grappa - crostini 15,00 ✓



Huisgemaakte scampi fritti - tartaarsaus (4 stuks / 6 stuks) kan ook glutenvrij 12,50 / 14,00



Pizza bianca - flinterdunne bodem - ui - guanciale 14,00



Geroosterd briochebrood - batutta Piemontese - steak tartar - olijvenmayonaise 15,00



Parmezaankroketjes (2 stuks) - gefruite peterselie - basilicummayonaise 14,80 ✓





il Sapore
enoteca e bistrot®

Primi piatti

VG | HG

Pasta alla norma - aubergine - tomatensaus - ricotta salata

14,50 | 22,00



Pasta al tartufo d'inverno - verse wintertruffel - eenvoud siert

19,00 | 26,50



Pasta alla carbonara - pancetta - pecorino - ei - lente-ui

14,50 | 22,00



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

15,50 | 23,00

(kan ook vegetarisch )



Secondi piatti

Tagliata di manzo - zesrib Scottona Piemontese (mooie vetomranding die zorgt voor veel smaak)
- slaatje met rucola, gekonfijte tomaatjes en pijnboompitjes -
wedge potatoes met verse kruiden 29,00



MELK

Filet pur Scottona Piemontese - fris slaatje - handgesneden frietjes -
saus naar keuze (pepersaus of bearnaise) 36,50



MELK

Ossobuco alla milanese - gegrilde groentjes - verse tagliatelle 27,50



GLUTEN

EI

SELDERIJ

Eend - risotto - boschampionns - aardpeer - gekonfijte bout - appelsiensausje 28,50



MELK

Skrei - gepofte prei - kervel - hazelnoot - ricotta salata - risottokroketje 28,00



GLUTEN

MELK

VIS

NOTEN

Goudgeel gebakken zeetong - huisgemaakte tartaarsaus - handgesneden frietjes - sla 34,50



MELK

VIS

EI

MOSTERD