



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 - gemarineerde druifjes uit de oven - pergamena di pane




Vitello tonnato - roségebraden kalfsvlees - tonijnmayonaise



Bruschetta focaccia - Culatello di Zibello - truffelcrème - parmezaan



**Hoofdgerecht (keuze uit volgende gerechten)**

Pasta al pancetta e melanzane - pancetta en aubergine - tomatensaus - scamorza (gerookte mozzarella) (kan ook vegi )



**OF**

Pasta al tartufo d'inverno - 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**

Zeebaarsfilet - pasta met basilicumpesto - groene lentegroentjes - tuinkersolie



**Dolce (keuze uit dessert en/of een kaasbordje)**

Mascarpone - honing - bosbessensorbet - crumble



**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 - gemarineerde druifjes uit de oven - pergamena di pane	14,50	✓
 		
Bruschetta focaccia - 3 verschillende soorten bruschette op geroosterde focaccia	15,00	
		
Huisgemaakte scampi fritti - tartaarsaus (4 stuks / 6 stuks) kan ook glutenvrij	12,50 / 14,00	
   		
Vitello tonnato - roségebraden kalfsvlees - tonijnmayonaise	14,80	
 		
Parmezaankroketjes (2 stuks) - gefruite peterselie - basilicummayonaise	14,80	✓
   		



il Sapore  
enoteca e bistrot®

## Primi piatti

VG | HG

Pasta al pancetta e melanzane - pancetta en aubergine - tomatensaus -  
scamorza (gerookte mozzarella) (kan ook vegi ✓) 14,80 | 22,50



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 31,00



Filet pur Scottona Piemontese - fris slaatje - handgesneden frietjes -  
saus naar keuze (pepersaus of bearnaise + € 1,50) 36,50



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



Skreihaasje - coquille - garnaltjes - fijne groentjes - zeekraal - fregola sarda 28,50



Goudgeel gebakken zeetong - huisgemaakte tartaarsaus - handgesneden frietjes - sla 36,00



Zeebaarsfilet - pasta met basilicumpesto - groene lentegroentjes - tuinkersolie 27,50

