



il Sapore
enoteca e bistrot®

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 Sapore
enoteca e bistrot®

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 - aardpeer - mosterd-honing



Gebakken ricotta - verse vijg - nootjes - pergamena di pane



Carpaccio bresaola di Chianina - gedroogd, zacht rundvlees - truffelcrème -
parmezaan - crostini



Hoofdgerecht (keuze uit volgende gerechten) Liever een stukje wild? Dit is zeker mogelijk!

Handgemaakte caramelle funghi e tartufo - gevulde pasta met champignons en truffel - salieboter



OF

Tagliolini al tartufo d'autunno - herfsttruffel - 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

Heekhaasje - coquille, mossel, garnaaftjes - fijne groentjes - fregola sarda - zeekraal



Dolce (keuze uit dessert en/of een kaasbordje)

Semifreddo - nougat - gekarmeliseerde amandelen met amaretto - chocoladecrumble

EN/OF

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 - aardpeer - mosterd-honing 15,00



Huisgemaakte scampi fritti - tartaarsaus (4 stuks / 6 stuks) kan ook glutenvrij 13,50 / 15,00




Gebakken ricotta - verse vijg - nootjes - pergamena di pane 14,00 



Carpaccio bresaola di Chianina - gedroogd, zacht rundvlees - truffelcrème - parmezaan - crostini 15,00



Parmezaankroketjes (2 stuks) - gefruite peterselie - basilicummayonaise 15,00 



Garnaalkroketjes 't Werftje (2 stuks) - gefruite peterselie - limoen 19,00





il Sapore
enoteca e bistrot®

Primi piatti

VG | HG

Handgemaakte caramelle funghi e tartufo - gevulde pasta met champignons en truffel -
salieboter

15,60 | 24,00



Tagliolini alla norma - aubergine - tomatensaus - barilotto (gedroogde ricotta)

14,80 | 22,50



Tagliolini al tartufo d'autunno - herfsttruffel - eenvoud siert

19,00 | 26,50



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

15,50 | 23,00

(kan ook vegetarisch )





il Sapore
enoteca e bistrot®

Secondi piatti

Tagliata di manzo - zesrib Scottona Piemontese (mooie vetomranding die zorgt voor veel smaak)
- slaatje met rucola, gekonfijte tomaatjes en pijnboompitjes -
wedge potatoes van krieltjes met verse kruiden 31,00



Tagliata di manzo - zesrib Scottona Piemontese (mooie vetomranding die zorgt voor veel smaak)
- lardo di Collonata - verse herfsttruffel - wedge potatoes van krieltjes met verse kruiden 33,50



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



Stoofpotje van hert - spruitjes, pancetta en veenbesjes in de oven - aardappelkroketjes 28,00



Hertenfilet - knolselder - witloof - aardpeer - aardappelgratin met tijm en parmezaan 34,00



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



Goudgeel gebakken zeetong (± 450g) - tartaarsaus - handgesneden frietjes - frisse sla 39,50



Heekhaasje - coquille, mossel, garniaaltjes - fijne groentjes - fregola sarda - zeekraal 29,50

