



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.

Gelieve onze rusttijden te respecteren. 's Middags sluit het restaurant om **15u00** en 's avonds om **23u00** op weekdays en **23u30** in het weekend.

Menù degustazione

€ 56,50

Menu enkel per tafel te bestellen.

Antipasti (3 voorgerechten om te delen)

Burrata - 'nduja - gegrilde en gemarineerde courgette (kan ook vegi)



Vitello tonnato - roségebraden kalfsvlees - tonijnmayonaise



Bouchotmosseltjes - sambucca - venkel - citroentijm



Hoofdgerecht (keuze uit volgende gerechten)

Handgemaakte agnolotti gevuld met formaggio di malga (koekaas, type parmezaan) en guanciale- salieboter - crispy guanciale



OF

Tagliata di manzo - zesrib - slaatje met rucola, gekonfijte tomaatjes en pijnboompitjes - wedge potatoes met verse kruiden



OF

Zeebaarsfilet - fregola sarda - lentegroentjes - amandel - beurre blanc



Dolce (keuze uit dessert en/of een kaasbordje)

Mascarpone - rabarber - crumble met rode vruchten - aardbeiensorbet



(kan ook glutenvrij)

EN/OF

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

Supplementair (kaas + dessert): + € 12,50

Kaas ipv dessert: + € 8,50

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

Burrata - 'nduja - gegrilde en gemarineerde courgette (kan ook vegi) 15,00



Huisgemaakte scampi fritti - tartaarsaus (4 stuks / 6 stuks) (kan ook glutenvrij) 14,00 / 15,50



Vitello tonnato - roségebraden kalfsvlees - tonijnmayonaise 16,50



Bouchotmosseltjes - sambucca - venkel - citroentijm 18,00



Parmezaankroketjes (2 stuks) - gefruite peterselie - limoen-wasabimayonaise 15,50 



Kroketjes van Duroc varkensvlees - honing-mosterdsausje (6 stuks) 11,50



Primi piatti

VG | HG

Handgemaakte agnolotti gevuld met formaggio di malga (koekaas, type parmezaan) en guanciale- salieboter - crispy guanciale 15,00 | 23,50



Ravioli gevuld met burrata - secreto 07, dry-aged rundvlees, gerijpt met 7 verschillende specerijen (soort ham) - salieboter 16,50 | 25,00

(kan ook vegetarisch )



Tagliolini al ragù di salsicca - verse tagliolini - ragù van Toscaanse salsiccia (venkelworst) – getomateerd sausje - burratacrème - crumble van 'nduja 16,50 | 25,00



Handgemaakte tortellacci gevuld met kreeft - bisque - gepofte prei - barilotto 19,50 | 27,50



Secondi piatti

Tagliata di manzo - zesrib - slaatje met rucola, gekonfijte tomaatjes en pijnboompitjes -
wedge potatoes van krieltjes met verse kruiden 35,50



MELK

Filet pur Scottona Piemontese - fris slaatje - handgesneden frietjes -
saus naar keuze (pepersaus of bearnaise + € 3,00) 39,00



MELK

Ossobuco alla milanese - verse tagliolini - gremolata - gegrilde groentjes 29,00



MELK



GLUTEN



EI

Goudgeel gebakken zeetong (± 450g) - tartaarsaus - handgesneden frietjes - frisse sla 43,50



MELK



VIS



EI



MOSTERD

Zeebaarsfilet - fregola sarda - lentegroentjes - amandel - beurre blanc 29,50



MELK



VIS



GLUTEN



NOTEN



EI

Zeewolffilet - ratatouille van zuiderse groentjes - hasselback potato 29,00



MELK



VIS