

‘ Una Giornata Particolare con Sophia & Marcello ‘

*‘O sole, o sole mio!’ Tover je eetkamer om in een echte trattoria. Als perfecte host verwen je je gasten met deze heerlijke Italiaanse gerechten.
Geniet van deze verse artisanale pasta's van Sophia & Marcello.*

‘ Antipasto Italiano ‘

*Artisanaal foccaciabrood met rozemarijn, verse tijm, oregano en kerstomaat.
Geserveerd met vitello tonnato, prosciutto crudo, pecorino al pepe en een huisgemaakte tapenade
van zongedroogde tomaatjes en verse basilicum*

‘ Tortellini giganti con Ricotta, Caprino, limone e erbe aromatiche ‘

*Artisanale tortellini met zachte ricotta, Italiaanse geitenkaas, citroenzestes en Aged Pecorino schilfers.
Geserveerd met een brunoise van zuidse groentjes, een romig sausje met een lichte citroentoets en
afgewerkt met verse tuinkruiden en basilicumolie*

‘ Brodetto d'Ancona ‘

*Rijkelijke traditionele en fantastisch lekkere vissoep met rode poot, zeebaars, gamba, Roma tomaat en verse Italiaanse kruiden.
Geserveerd met gestoaste ciabatta en een lichte aioli*

‘ Fettine di vitello alla Palermitana ‘

*Schitterend Italiaans gerecht met Parijse champignons en een kalfsjus met Marsala.
De met pankko gepaneerde kalfslapjes worden kort gebakken en geserveerd met fijne spaghetti ‘aglio & olio’ en verse tuinkruiden.
Afgewerkt met geschaafde Parmigiana Reggiano D.O.P.18m*

Kostprijs € 50,00 per persoon (6% BTW inclusief)