

Aanbevolen aperitieven

Bubbels

<i>Prosecco</i>	<i>€ 8.50</i>
<i>Franciacorta "Ca' Del Bosco Cuvée Prestige"</i>	<i>Glas € 15.00</i>
<i>Italiaanse top spumante uit de Franciacorta streek</i>	<i>Fles € 75.00</i>

Giò Style

<i>Calabria Spritz</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Prosecco/Amaro Del Capo/limoen</i>	
<i>Etna Spritz</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Prosecco/Amara Sicilia</i>	
<i>Capo/Amara Tonic</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Feverthree Tonic Amaro Del Capo /Amara Sicilia</i>	
<i>Gin Giò Tonic</i>	<i>€ 15.00</i>

Klassiekers

<i>Aperol Spritz</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Aperol/Prosecco/Spuitwater</i>	
<i>Vermouht Wit/Rood</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Contratto /Levi</i>	
<i>Espresso martini</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Wodka/Espresso likeur/Espresso</i>	
<i>Negroni</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Campari/Vermouht/Gin Giò</i>	
<i>Negroni Sbagliato</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Campari/Vermouht/Prosecco</i>	

AL de andere dranken vind je achteraan in de menukaart

Lunchmenu

“Enkel s’ middags van Maandag – vrijdag”

Pasta – Hoofdgerecht – Koffie/Thee

€ 42.50

Pastamenu 3 gangen

3 gangen op basis van pasta naar keuze van onze chef ,
voor echte pasta liefhebbers een aanrader !!!

€ 45.00

Verrassingsmenu 4 gangen

Voorgerecht - Pasta - Hoofdgerecht

Dessert of Kaas-supplement 6.00€

€ 65.00

Verrassingsmenu 5 gangen

Voorgerecht – Pasta 1 – Pasta 2 - Hoofdgerecht

Dessert of Kaas-supplement 6.00€

€80.00

Deze menu's worden enkel per tafel geserveerd

Entrate / Voorgerechten

Melanzane alla parmigiana

€ 19.50

Millefeuille van aubergine licht gegratineerd in de oven

Burrata verdure grigliate e culatello

€ 22.50

Smeuïge mozzarella uit Puglia met gegrilde groenten en culatello Ham uit Parma

Vitello Tonnato rivisitato

€ 22.50

Dun gesneden Kalfs gebrad afgewerkt met een tonijn mayonaise crumbel van anjovis en een gel van kappertjes

Polpo/ Cipolla di Tropea/Tortino Di Patate

€ 23.50

Octopus krokant van buiten zacht van binnen, op een zuiderse aardappel taartje vergezeld van rode ui en krokante kappertjes

Carne cruda all'albese

€ 24.50

Met de hand gesneden tartaar van Simmentaler-rund, parmigiano, crème van mascarpone, afgewerkt met verse seizoenstruffel

Antipasto Giò style (Min 2P)

Prijs Per persoon € 29.50

Assortiment van allemaal kleine voorgerechtjes om te delen een aanrader!! **Enkel per tafel te verkrijgen!**

Primi piatti / pasta's / Risotto

Alle pastasoorten worden hier artisanal bereid!

VG

HG

Filei Calabresi con Melanzane Salsiccia & Provola Silana

€ 18.50

€ 23.50

Pasta typisch uit Calabrië met N'duja, Pittige venkelworst en aubergine in een pittige tomatensaus, afgewerkt met een zachte gerijpte mozzarella achtige kaassoort "Provola" uit de Sila gebergte

Bigoli Cacio & Pepe

€ 18.50

€ 23.50

Dikkere spaghetti achtige pasta afgewerkt met een emulsi van pecorino kaas en grof gemalen peper

Paccheri allo scoglio

€ 28.50

€ 32.50

Paccheri di Gragnano "typische korte brede buisjes pasta uit Campagna" afgewerkt met verse zeevruchten en datterino tomaatjes

Risotto funghi & Guanciale

€ 30.00

€ 35.00

Risotto Aquerello, bospaddenstoelen, italiaanse speck, parmiggiano Reggiano

Tajarin Tartufo burro & parmiggiano

€ 30.00

€ 35.00

Dunne verse lint pasta met goeie boter parmiggiano en verse zwarte truffel

Ravioli del plin

€ 30.00

€ 35.00

Huisbereide pasta gevulde gevuld met mix van stoverij "typische uit piemonte" op een creme van knolselder afgewerkt met een jus van kalfs, parmiggiano en hazelnoot

1½ kreeft

Hele kreeft

Fettuccine All'Astice

€ Dag prijs

€ Dag prijs

Huisbereide lint pasta met verse kreeft uit onze "homarium" afgewerkt met een sausje op basis van verse tomaatjes

Pastamenu "Wordt enkel per tafel geserveerd!!"

p/p

€ 45.00

specialiteit v.h. huis

drie gangen op basis van pasta naar keuze van onze chef Giò. voor echte pastaliefhebbers een aanrader!

Gelieve er rekening mee te houden dat maximum 4 verschillende gerechten per tafel worden geserveerd, dit om de kwaliteit van onze gerechten te kunnen garanderen. Wij hopen tevens op uw begrip voor de bereidingstijd aangezien al onze gerechten à la minute worden bereid.

Secondi

Carne

Ossobuco con risotto alla milanese e gremolada € 38.00

Kalfsschenkel zacht gegaard vergezeld van risotto met saffraan afgewerkt met gremolada "kruidenmengeling"

Tagliata Di Manzo € 45.00

Gegrilde entrecote versneden en afgewerkt met rucola en parmiggiano kaas

Filetto Di Fassona Piemontese/Gorgonzola/N'duja € 48.00

Filetpur van Fassona Rund uit Piemonte vergezeld van een sausje op basis van Gorgonzola Kaas & N'duja "Pittige worst" vergezeld van aangepaste garnituur

Filetto Di Fassona Piemontese/Barolo/Tartufo € 55.00

Filetpur van Fassona Rund uit Piemonte vergezeld van een sausje op basis van Barolo wijn afgewerkt met verse seizoenstruffel vergezeld van aangepaste garnituur

Pesce

Orata All'aqua pazza p/p € 36.00

Dorade filet in eigen vocht met pruimtomaatjes en aardappeltjes

Grigliata di pesce misto (min. 2 p.) p/p € 49.50

Gegrilde visschotel min. 6 à 7 verschillende vis-en schaaldierssoorten, wat de markt biedt. Voor echte visliefhebbers "een aanrader"

"Supplement gegrilde halve kreeft op de visschotel" € Dag prijs

"Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met ovenaardappeltjes of pasta"

Gelieve er rekening mee te houden dat maximum 4 verschillende gerechten per tafel worden geserveerd, dit om de kwaliteit van onze gerechten te kunnen garanderen. Wij hopen tevens op uw begrip voor de bereidingstijd aangezien al onze gerechten à la minute worden bereid.

Per i bimbi

Pasta pomodoro € 15.00

korte verse pasta met tomatensaus

Gnocchi di patate al ragu € 16.00

huisbereide aardappelpasta met bolognesesaus

Pasta con Polpette artigianali al sugo € 17.00

Pasta met artisanaal bereide Italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus

Scaloppina Bimbo € 22.00

Kalfslapje gepaneerd met aardappeltjes en Kersttomaatjes salade

Deze gerechten zijn enkel voor kinderen onder 12 jaar

Desserts

Scroppino di Anguria € 10.00

lopend sorbet van watermeloen en prosecco

Tiramisu Classico € 10.00

Mousse van mascarpone pavesini koffie en amaretto

Zabaglione (min. 2 pp.) pp € 12.00

sabayon met zoete likeurwijn uit Sicilië en Moscato wijn afgewerkt met een bolletje mascarpone-ijs

Semifreddo "specialiteit van het huis" € 10.00

Huisbereide luchtig ijs met amandelen op een bedje van aardbeien en amaretto

Semifreddo alla Liquirizia "Amarelli" € 10.00

Huisbereide luchtig ijs op basis van zoethout uit "Rosano Calabrie" afgewerkt met hazelnoten

Soufflé al Cioccolato € 12.00

chocoladetaartje met een vanillesausje en mascarpone-ijs

Pasticciotto al Pistacchio € 12.50

Pistasche taartje met een vulling van pistache

Bieren

<i>Cristal Alken</i>	€ 3.50
<i>Moretti / Peroni pils IT</i>	€ 4.00
<i>Terdolen Blond/Bruin</i>	€ 4.50
<i>Terdolen Trippel</i>	€ 5.00
<i>Duvel</i>	€ 5.00

Frisdranken

<i>Sanpellegrino Plat/Bruis</i>	€ 3.50
<i>Sanpellegrino Plat/Bruis 0.5l</i>	€ 6.00
<i>Sanpellegrino Plat/Bruis 1l</i>	€10.00
<i>Sanpellegrino Limonata/ Aranciata</i>	€ 4.00
<i>Coca Cola/Zero /Sprite</i>	€ 3.50
<i>Fuze Tea sprakling/chamomile</i>	€ 4.00
<i>Tonic Fever-tree</i>	€ 4.50
<i>Crodino</i>	€ 5.00

Warme dranken

<i>Espresso</i>	€ 3.50
<i>Café Americano</i>	€ 4.00
<i>Café Americano Deca</i>	€ 4.00
<i>Espresso Coretto</i>	€ 5.00
<i>Cappuccino</i>	€ 4.50
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4.50
<i>Thee naar keuze</i>	€ 4.00
<i>Verse Munt Thee</i>	€ 5.00
<i>Irich Koffie</i>	€ 13.50

Aperitieven

<i>Martini Wit/Rood</i>	€ 6.00
<i>Porto Wit/Rood</i>	€ 6.00
<i>Aperol</i>	€ 6.00
<i>Campari</i>	€ 6.00
<i>Cynar</i>	€ 6.00
<i>Rosso Antico</i>	€ 6.00
<i>Ricard</i>	€ 6.00

op de eerste pagina staan onze aanbevolen
aperitieven!!!

Gin & Tonic

<i>Gin Giò</i>	€ 15.00
<i>Hendrix</i>	€ 14.00
<i>Monky</i>	€ 14.00
<i>Mare</i>	€ 14.00
<i>Wilderer</i>	€ 14.00
<i>Copperhead</i>	€ 15.00
<i>Marconi 46 Poli IT</i>	€ 15.00

Sterke Dranken & Likeuren

<i>Baileys</i>	€ 7.00
<i>Vecchia Romagna</i>	€ 7.00
<i>Limoncello</i>	€ 7.00
<i>Sambuca Molinari</i>	€ 7.00
<i>Opal Nera</i>	€ 8.00
<i>Disarono "Amaretto"</i>	€ 7.00
<i>Amaretto / Sambuca Van Berta</i>	€ 10.00
<i>Chartreuse</i>	€ 8.00
<i>Wodka Smirnof</i>	€ 7.00
<i>Wodka Grey Goose</i>	€ 12.50
<i>Courvoisier VS</i>	€ 10.00
<i>Remy Martin VSOP</i>	€14.00

Rum

<i>Baccardi White</i>	€ 7.00
<i>Don Papa</i>	€ 12.00
<i>Diplomatico</i>	€ 12.00
<i>Plantation Anniversary 20Y</i>	€ 17.00

Whisky's

<i>Jack Daniels</i>	€ 8.00
<i>Chivas Regal 12Y</i>	€ 10.00
<i>Chivas Regal 18Y</i>	€ 15.00
<u>Single malt</u>	
<i>The Whistler P.X. I Love You</i>	€ 10.00
<i>Lakes Bal Masque 54°</i>	€ 20.00
<i>Deerstalker Sing Grain Limt 1988 31Y</i>	€ 25.00
<u>Singelmalt Turf</u>	
<i>Ardbeg</i>	€ 10.00
<i>Finlaggan</i>	€ 15.00

Digestivi

Grappa

Poli

<i>Sarpa Di Poli 40°</i>	€ 8.00
<i>Sarpa Di Oro Poli 40°</i>	€ 8.50
<i>Poli Cleopatra 40°</i>	€ 12.00
<i>Poli Sassicaia 40°</i>	€ 20.00

Nonino

<i>Chardonnay Barriques 41°</i>	€10.00
<i>Antica Cuvée 5Y 43°</i>	€ 15.00

Marzadro

<i>Le Diciotto lune 41°</i>	€ 10.00
<i>Giare Amarone 41°</i>	€ 15.00
<i>Diciotto Lune Botte Porto 42°</i>	€ 18.00

Roagna

<i>Barbaresco 45°</i>	€ 15.00
<i>Barolo 45°</i>	€ 15.00

Berta

<i>Villa Prato Invecchiata 40°</i>	€ 10.00
<i>Elisi 43°</i>	€ 12.00
<i>Tre Soli Tre 43°</i>	€ 17.00
<i>Bric Del Gaian 43°</i>	€ 18.50
<i>Magia 43°</i>	€ 20.00
<i>Solo Per Gian 43°</i>	€ 25.00
<i>Paolo Berta Riserva Del Fondatore 43°</i>	€ 30.00

Amaro

<i>Montenegro</i>	€ 7.00
<i>Amaro Averna</i>	€ 7.00
<i>Lucano</i>	€ 7.00
<i>Fernet-Branca</i>	€ 7.00
<i>Amara Sicilia</i>	€ 8.50
<i>Amaro Del Capo</i>	€ 8.50
<i>Amaro Jefferson</i>	€ 10.00
<i>Amaro Nonino</i>	€ 10.00
<i>Amaro Di Berta</i>	€ 10.00
<i>Amaro Della Donna Selvatica "Levi"</i>	€ 10.00

Specialties

<i>NiewpoortPorto Tawny 20Y</i>	€ 12.50
<i>M. D Bartoli Marsala Sup. Oro Ris 2004</i>	€ 16.00
<i>Marco De Bartoli Marsala Riserva 1988</i>	€ 30.00
<i>Cognac Hennessy X.O.</i>	€ 35.00

Zoete Dessert wijnen

Vraag er naar aan de ober Per glas!

Sigaren uit onze Humidor

Vraag er naar aan onze ober!!