



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 € 52,50 (menu met pasta) / € 54,50 (menu met tagliata/vis)

Menu enkel per tafel te bestellen.

Antipasti (3 voorgerechten om te delen)

Burrata - verse vijgen - cirspy pancetta - pergamenen van pane all'oregano



Pinsa - prosciutto - ricotta - rucolapesto



Portobello - spinazie - zongedroogde tomaatjes - gesmolten Taleggio



Hoofdgerecht (keuze uit volgende gerechten)

Handgemaakte tortellacci gevuld met pancetta en artisjok - tomatensaus - pijnboompitjes



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

Kabeljauwhaasje - aardpeercrème - gepofte prei - hazelnootjes



Dolce (keuze uit dessert en/of een kaasbordje)

Huisgemaakte cheesecake - tiramisù



EN/OF

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

Supplementair (kaas + dessert): + € 11,50

Kaas ipv dessert: + € 7,50

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

Antipasto di salumi - selectie van de fijnste Italiaanse charcuterie 14,50

Burrata - verse vijgen - cirspy pancetta - pergamen di pane all'oregano 15,00



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



Pinsa - prosciutto - ricotta – rucolapesto 14,50



Portobello - spinazie - zongedroogde tomaatjes - gesmolten Taleggio 15,00 



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



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



Primi piatti

VG | HG

Verse tagliolini - ragù van short ribs - burrata - parmezaancrunch - gremolata 14,80 | 23,00



Handgemaakte tortellacci gevuld met pancetta en artisjok - tomatensaus - pijnboompitjes 15,00 | 23,50



Ravioli gevuld met burrata - secreto 07, dry-aged rundvlees, gerijpt met 7 verschillende specerijen (soort ham) - salieboter 15,50 | 24,00

(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 van krieltjes met verse kruiden 34,00



Filet pur Scottona Piemontese - fris slaatje - handgesneden frietjes -
saus naar keuze (pepersaus of bearnaise + € 3,00) 38,50



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



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



Kabeljauwhaasje - aardpeercrème - gepofte prei - hazelnootjes 28,50



Roodbaarschaasje - puttanesca (ansjovis, olijfjes, kappertjes, tomaat) - verse tagliolini -
crumble van 'nduja 28,00

