



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.

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 - gekarameliseerde venkel - gebrande hazelnoot - bruschetta



Pinsa - mortadella - pesto van pistachenootjes - stracciatella



Groene asperges - frisse salade - parmezaan crème - kwarteleitje



Hoofdgerecht (keuze uit volgende gerechten)

Handgemaakte tortellacci gevuld met formaggio di malga (koekaas, type parmezaan) -
saus op basis van rucolapesto - groene asperges - pijnboompitjes



OF

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



OF

Schelvishaasje - witte asperges - mousseline - daslook - hasselback potato



Dolce (keuze uit dessert en/of een kaasbordje)

Panna cotta - braambessen - verse vijgen - gekarameliseerde pecannoten - coulis van rode
vruchten - crumble




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 - gekarameliseerde venkel - gebrande hazelnoot - bruschetta 15,00 




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




Pinsa - mortadella - pesto van pistachenootjes - straciatella 14,50



Groene asperges - frisse salade - parmezaan crème - kwarteleitje 14,50 




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



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



Gebakken ricotta - verse kruiden - verse vijgen - pergamena di pane 13,50 





il Sapore
enoteca e bistrot®

Primi piatti

VG | HG

Handgemaakte tortellacci gevuld met formaggio di malga (koekaas, type parmezaan) -
saus op basis van rucolapesto - groene asperges - pijnboompitjes 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

Roodbaarshaasje - tagliolini - puttanesca (ansjovis, kappertjes, zwarte olijf) - tomaat 28,50



MELK

VIS

GLUTEN

EI

Schelvishaasje - witte asperges - mousseline - daslook - hasselback potato 33,00



MELK

EI

VIS