

Pane, vino e poesia

Cenai con un piccolo pezzo di focaccia
Ma bevvi avidamente un' anfora di vino
Ora l' amata cetra tocco con dolcezza
E canto amore alla mia tenera fanciulla.

Anacreonte

Eet bij het avondmaal een klein stukje brood
Maar drink gretig een kruik wijn
Nu bespeelt de musicus heel teder de citer
En bezingt de liefde voor mijn beminde

Nogal vrij vertaald door Regina

ALLE FLESSEN ONTKURKEN WE BIJ AFNAME VAN MINIMUM 3
GLAZEN....DE RESTERENDE 2 GLAZEN DRINKEN WE DAN ZELF !!!!

BEKIJK OOK ONS VERRASSINGSBORD.....

'de streken van DE VOS'

Gelieve allergieën op voorhand mede te delen alsook of je thuis zonder
zout kookt, of je het graag pikant of juist mild hebt !!!!!

PANE E..... BROOD EN

Piatto del salumiere bord met fijne charcuterie 10 of 18.00

Piatto con formaggi bord met kazen "van ginder" 10 of 18.00

Bruschette con mascarpone e bottarga

Geroosterde broodjes met mascarpone en gedroogde tonijnkuit

Bruschette con scamorza e melanzane

Geroosterde broodjes met gerookte kaas en aubergine.

Bruschette con pesto di pomodori secchi e prosciutto

Geroosterde broodjes met pesto van gedroogde tomaat en parmaham

Bruschette alle olive e funghi

Geroosterde broodjes met pesto van olijven en gebakken champignons

Bruschette con tonno affumicato

Geroosterde broodjes met mascarpone en gerookte tonijn

Bruschette al tonno e capperi

Geroosterde broodjes met tonijn en Siciliaanse kappertjes

Bruschette al pesto Siciliano

Geroosterde broodjes met huisbereide Siciliaanse pesto

Bruschette con sgombro e cipolle marinate

Geroosterde broodjes met gemarineerde rode ui en makreel

Bruschette pane e vino

Geroosterde broodjes met mozzarella en ansjovis

Bruschette marinari

Geroosterde broodjes met basilicumboter en "chili" mosseltjes

Bruschette con fichi

Geroosterde broodjes met gorgonzola en verse vijg

Bruschette con asparagi al prosciutto

Geroosterde broodjes met asperges en rauwe ham

Bruschette al caprino e noci

Geroosterde broodjes met verse geitenkaas en walnoten

Bruschette con formaggio di capra

Geroosterde broodjes met gegrilde geitenkaas en truffelolie

Per stuk : 3.00 euro

**PRIMI, PICCOLA FAME, PER CONDIVIDERE
VOORGERECHTEN, KLEINE GERECHTEN
OF SIMPELWEG OM TE DELEN**

Carpaccio di manzo

Flinterdun gesneden rundsvlees op
een bedje van rucola, toegedekt met parmezaanschilfers. **14.50**

Carpaccio di pesce spada

Al even dun gesneden zwaardvis, besprenkeld met de beste
Siciliaanse olijfolie en groene peperbolletjes. **15.50**

Vitello tonnato

Dunne sneetjes koud kalfsvlees met tonijnsaus. Klassieker! **14.00**

Cozze al gratin

Grote mosselen, toegedekt met parmezaan, pangrattato, look
en peterselie. Gegratineerd in de oven. **14.00**

Caponata

Siciliaans aubergine-stoofpotje. Lekker vegetarisch! **14.00**

La burrata

Burrata op 3 mogelijke wijzen **15.00**

La paranza

Het kleine grut dat achterblijft in de netten van de vissers **15,00**

Funghi ripieni

Portobello's gevuld met pancetta en kruidenkaas **14,00**

Questa settimana su consiglio dello chef...

Wat de chef deze week voorstelt ...

Cannelloni con ricotta e spinaci

Pasta gevuld met ricotta en spinazie 16.00

Wijnsuggestie : Castello Svevo Rosso van G.Milazzo

Pasta con sugo di polpo

16.00

Pasta met tentakels van octopus en tomaat

Wijnsuggestie : Castello Svevo Bianco van G.Milazzo

Pasta con limone e bottarga / fighi e bottarga

16.00

Gepekeld en gedroogd viskuit in een saus van citroen en courgettes

Ofwel gepekeld en gedroogd viskuit met vijgen

Wijnsuggestie : Tarucco Grillo - Cantina Geraci

Pasta con pesto Siciliano

De "3P" : pasta, parmaham en Siciliaanse pesto 16.00

Wijnsuggestie : Nero d'Avola van Ferreri & Bianco

Calamari alla griglia

Gegrilde inktvisjes, wat chili, citroen en look. Eenvoudig, SUPER! 24.00

Wijnsuggestie : Catarratto van Ferreri & Bianco

Sgombro al forno gratinato

Makreelfilet gegratineerd in de oven 24.00

Wijnsuggestie : Catarratto Aquilae van CVA Canicatti

Agnello in padella

24.00

Stoofpotje van lam met witloof en aardapeltjes

Wijnsuggestie : Fontana dei Grilli Perricone van Funaro

DOLCI

NOG EEN PLAATSJE VOOR

Carpaccio di ananas

Ananas met verse munt en 'vino liquoroso' di Sicilia 7.00

Mousse al cioccolato

Chocolademousse zoals enkel mijn Maurizio hem kan maken! 7.00

Tartufo nero

Heerlijk ijsdessert. Chocolate ijs met een top van cacao 7.00

Fragole all'aceto balsamico

Aardbeien met aceto balsamico, munt en ijs 7.00

Flan van bakker De Vos

Klassieker 7.00

Torta del giorno

Gebak van de dag.

Laat je verrassen met deze zalige afsluiter van een heerlijke Siciliaanse avond 7.00

Piatto mix di formaggi

Dessertbord met uitgelezen Siciliaanse en Italiaanse kazen 10.00

Vraag ook naar mijn huisbereid italiaans ijs !