

albero d'oro

Italian excellence

Chef: Fusaro Samuel

Vanaf 6 personen maximaal 5 verschillende keuzes per tafel.

Antipasti

Antipasto misto. 12

Bordje met gefrituurde inktvisringetjes, Italiaanse charcuterie en Italiaanse kazen

Calamari fritti. 11

Vers gefrituurde inktvisringetjes met 3 huisgemaakte sausjes

Vitello tonnato.13.50/18

Dun gesneden kalfsvlees met mayonaise van tonijn

Carpaccio di manzo con gelato al parmigiano. 13.50/19

Rundscarpaccio met huisbereid ijs van parmezaanse kaas

Risottino all'antico milanese.12

Risotto milanese (saffraan) met gegratineerde mergpijp



Voor allergenen kaart scan QR

carte allergène scanner le QR

albero d'oro

Italian excellence

Chef: Fusaro Samuel

Vanaf 6 personen maximaal 5 verschillende keuzes per tafel.

Primi di terra

Casoncelli (specialiteit van Bergamo). 17,5

Ravioli gevuld met vlees, rozijnen, peer en amarettini

Bucatini all'amatriciana. 16

Pasta met spek, ajuin en tomatensaus

Pasta al tartufo nero. dag/gram

Pasta met verse zwarte truffel

Gnocchi alla sorrentina. 17

Gnocchi met mozzarella, tomaat en basilicum

Primi di mare

Pasta ai frutti di mare. 29

Pasta met zeevruchten

Risotto con capesante e asparagi verdi. 19

Risotto met St-Jacobsnoten en groene asperges

Spaghetti alle vongole. 21

Pasta met venusschelpen

Ravioli ai gamberi e pomodorini. 19

Ravioli met scampi en kerstomaatjes

albero d'oro

Italian excellence

Chef: Fusaro Samuel

Vanaf 6 personen maximaal 5 verschillende keuzes per tafel.

Secondi di carne

Scaloppina alla Milanese « orecchie d'elefante ». 23

varkenslapje milanese « olifant oren »

Ossobuco classico con risotto milanese. 27

Ossobuco classico met risotto milanese (saffraan)

Tagliata di manzo. 26

In "tagliata" gesneden rundvlees

Salsa diavola/gorgonzola e noci/rucola e grana

Met diavolasaus / gorgonzolasaus en walnoten / rucola en grana

Filetto di manzo salsa al pepe "Albero d'oro". 31

Rundsfilet met peperroomsaus "albero d'oro"

Secondi di mare

Orata (600-800) in crosta di sale con melanzane gratinate. (30 min) 29

Dorade gegaard in grof zout met gegratineerde aubergine

Tonno in crosta di pistacchio con pesto. 29

tonijn in een korstje van pistachenootjes en een pesto

Fritto misto. 28

Gefrituurde vis, zeevruchten en groenten

Astice "Albero d'Oro" con pasta fresca. dag/gram

Kreeft met verse pasta en een sausje op basis van tomaat

albero d'oro

Italian excellence

Chef: Fusaro Samuel

Vanaf 6 personen maximaal 5 verschillende keuzes per tafel.

Insalate

Insalata Nizzarda con tonno fresco. 28

Olijven, kerstomaatjes, artichoc, ei, aardappelen, boontjes en tonijn

Insalata con carpaccio di salmone. 21

Salade mix, kerstomaatjes, olijven, carpaccio van zalm

Insalata con scampi e mozzarella di bufala. 22

Salade mix, kerstomaatjes, olijven, buffelmozzarella, scampi e langoustine

Insalata con formaggio di capra. 19

Salade mix, kerstomaatjes, olijven, geitenkaas, spek, appel

Insalata Cesare. 19

Salade mix, gepaneerde kip, crouton, parmezaan, kerstomaatjes, ajuin

albero d'oro

Italian excellence

Chef: Fusaro Samuel

Vanaf 6 personen maximaal 5 verschillende keuzes per tafel.

Bambini

Spaghetti Bolognese. 7

Spaghetti Bolognese

Curryworst met frietjes. 7

Curryworst met frietjes

Gnocchi al pomodoro. 8

Gnocchi met tomatensaus

Koninginnenhapje met frietjes. 11.5

Koninginnenhapje met frietjes

Contorni

Insalata mista. 3

Gemengde salade

Polenta frita. 2

Gefrituurde polenta

Patatine fritte. 2

Frietjes

albero d'oro

Italian excellence

Chef: Fusaro Samuel

Vanaf 6 personen maximaal 5 verschillende keuzes per tafel.

Dolci

Panna cotta ai frutti di bosco e menta. 8

Huisgemaakte panna cotta met bosvruchten en munt

Tiramisu. 8

Huisgemaakte tiramisu met speculoos

Torta di mele con gelato alla cannella. 8

Huisgemaakte warm appelgebak met kaneelijs

Tortino morbido al cioccolato e gelato al pistacchio. 9

Moelleux met huisgemaakt pistache-ijs

Zabaione al prosecco con gelato alla vaniglia. 8

Sabayon van prosecco met vanilleijs

Sorbetto della casa di frutta di stagione. 7

Huisgemaakte sorbet van seizoensfruit

Cannolo Siciliano. 9

Gebakje gevuld met ricotta en chocolade

Affogato "albero d'oro". 10

Italiaanse café glacé met amaretto

Dame blanche 8

3 bollen vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

Italian nuts 9

2 bollen walnotenijs, 1 bol espresso croquant met amaretto liqueur

Assortimento "Albero d'Oro". 12

Trio van huisgemaakte dessertjes

Kinderijsje. 3

1 bol met gekleurde bolletjes

Tagliere di formaggi con composte di frutta e verdura. 10

Kaasbordje met confituur van fruit en groenten

albero d'oro

Italian excellence

Chef: Fusaro Samuel

Vanaf 6 personen maximaal 5 verschillende keuzes per tafel.

Piadine

Mozzarella e prosciutto di Parma. 9.5

Mozzarella en parmaham

Speck e gorgonzola. 9.5

Spek en gorgonzola kaas

Prosciutto cotto e fontina. 9.5

Gouda kaas en hesp

Vitello tonnato e uova. 9.5

Kalfsvlees met mayonaise van tonijn en ei

Zucchine e mozzarella. 9.5

Gegrilde courgette en mozzarella

Scampi e caprino. 10.5

Scampi en geitenkaas

Carpaccio di tonno e mozzarella. 10.5

Carpaccio van tonijn met verse mozzarella

Toast (croque)

Carpaccio di salmone e mozzarella. 9,5

Carpaccio van zalm met verse mozzarella

Prosciutto cotto e fontina. 7.5

Gouda kaas en hesp

Caprese. 8,5

Tomaat Mozzarella

Pollo e fontina. 7,5

Gouda kaas en kip

albero d'oro

Italian excellence

Chef: Fusaro Samuel

Vanaf 6 personen maximaal 5 verschillende keuzes per tafel.

Suggestioni Antipasti

Bruschetta classica. 7,5

Bruschetta met tomaten

Bruschetta con burrata culatello e tartufo. 15

Bruschetta met burrata, culatello en truffel

Polpo fritto con burrata e crema di pomodorini. 16

Gefrituurde octopus met burrata en crème van kerstomaten

Tartare di tonno. 15/24

Tartaar van tonijn

Pomodoro con gamberetti in salsa 14

Tomaat-garnaal

Primi

Spaghetti spinaci e ricotta 17

Pasta met spinazie en ricotta

Pasta con pomodoro e burrata 18

Pasta met tomatensaus en burrata

Pasta speck taleggio e porcini 24

Pasta met spek, porcini en Taleggio kaas

albero d'oro

Italian excellence

Chef: Fusaro Samuel

Vanaf 6 personen maximaal 5 verschillende keuzes per tafel.

Suggestioni

Secondi

Zuppa di mare. 32

Zeevruchtensoep.

Merluzzo con purea e salsa alla senape. 29

Kabeljauw met puré en een mousseline-mosterdsaus.

Gamberi e capesante saltati in padella 32

Gebakken scampi's en sint-jacobsvruchten.

Scaloppina di tacchino al bianco e polenta frita. 19

Kalkoenlapje in witte wijn saus met gefrituurde polenta

Secondi grigliate (Josper)

Branzino alla griglia. 29

Gegrilde zeebaars

Entrecôte o doppio entrecôte Albero d'Oro. 350/700gr 35/65

Gegrilde entrecôte (enkel/dubbel) met zwart zout van Hawaï en extra fijne olijfolie

Filetto di agnelo con purea . 31

Lamsfilet met puree.

albero d'oro

Italian excellence

Chef: Fusaro Samuel

Vanaf 6 personen maximaal 5 verschillende keuzes per tafel.

Menu degustazione

(Het menu kan enkel worden genomen per tafel)

Tartare di manzo al tartufo nero.

Rundstartaar met verse zwarte truffel



Capesante gratinata.

Gegratineerde Sint-jacobsvruchten

Guancia di manzo e purea.

Rundswangen met puree



Pasta gamberi, verdure e panna.

Pasta met scampi, groenten en room.

Zabaione al prosecco.

Sabayon van prosecco met vanille ijs



Tortino al cioccolato.

Moelleux met huisgemaakt pistache ijs

39



Voor allergenen kaart scan QR

carte allergène scanner le QR