

MENU BUON'EATALIA

3 OF 4 GANGEN - 3 OR 4 COURSES

Het menu wordt enkel per tafel geserveerd en de gerechten kunnen niet aangepast worden.
This menu is served per table and the dishes can not be modified.

Vanaf 8 personen is de keuze beperkt tot max. 2 verschillende gerechten per gang.
Dit om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren.
For groups of 8 the choice is limited with max 2 different dishes per course. This to avoid long waiting time and to guarantee the quality.

VOORGERECHTEN - STARTERS

Vitello tonato uit Fassone (Piëmonte) – **Specialiteit!**

*Vitello tonato from Fassone (Piëmonte) – **Speciality!***

of/or

San Marzano tomaten – burrata – basilicum – lichtgerookte olio Extra Vergine

San Marzano tomatoes – burrata – basil – slightly smoked olio Extra Vergine

of/or

Mediterraanse vissoep met tomaat en groenten

Mediterranean fish soup with tomatoes and vegetables

of/or

Kingkrabpoten – boter – olijfolie – San Marzano tomaten – Tropea ui
rozemarijn – tijm (Suppl. € 10)

*King crab legs – butter – olive oil – San Marzano tomatoes – Tropea onion
rosemary – thyme (Suppl. € 10)*

HOOFDGERECHTEN - MAIN COURSES *

Kalfslapje 'Buon'Eatalia' – Parijse champignons – roomsausje – basilicum,
verse tomaat – spekjes – verse tagliolini

*Veal cutless 'Buon'Eatalia' – Parisian mushrooms – cream sauce – basil,
fresh tomato – bacon – fresh tagliolini*

of/or

Ossenhaas 'Prime beef grain fed' – bospaddestoelen – jonge spinazie – crèmige kalfsjus – frieten (Suppl. € 5)
Baked beef tenderloin 'Prime beef grain fed' – forest mushrooms – young spinach – cream sauce – fries (Suppl. € 5)

of/or

Kabeljauwhaas op vel – korst van panko en hazelnoot – sausje van citroen,
salie en olijfolie – waterkerspuree

*Cod loin with skin – panko and hazelnut crust – lemon sauce,
sage and olive oil – watercress puree*

of/or

Filet van gebakken Dorade – shiitaki – groene snijbiet – pancetta – gebakken aardappelen
Filet of baked sea bream – shiitake – green chard – pancetta – baked potatoes

NAGERECHTEN - DESSERTS

Huisgemaakte Tiramisu

Homemade Tiramisu

of/or

Moelleux van chocolade met vanille ijs

Chocolate Moelleux with vanilla ice

of/or

Panna cotta met peer gemarineerd in Valpolicella

Panna cotta with Valpolicella marinated pear

of/or

Semifreddo van amarena kersen

Semifreddo of Amarena cherries

Prijs 3 gangen - Price 3 courses: € 49,90 / Met wijnen - With wines: + € 24

*** 4 GANGEN - 4 COURSES**

Paccheri met aubergine en ricotta kaas

Paccheri – eggplant – ricotta cheese (Alla Norma)

Prijs 4 gangen - Price 4 courses: € 59,90 / Met wijnen - With wines: + € 28

VOORGERECHTEN - STARTERS

Carpaccio van Wagyu rund, klassiek gebracht <i>Oldfashioned carpaccio of Wagyu beef</i>	17,00
Vitello tonato uit Fassone (Piëmonte) – Specialiteit! <i>Vitello tonato from Fassone (Piëmonte) – Speciality!</i>	17,00
San Marzano tomaten – burrata – basilicum – lichtgerookte olio Extra Vergine <i>San Marzano tomatoes – burrata – basil – slightly smoked olio Extra Vergine</i>	17,00
Lauwe herfstsalade met bospaddestoelen, Italiaans spek, rode biet en gebakken XL langoustine <i>Lukewarm autumn salad with forest mushrooms, Italian bacon, beetroot and baked XL Norway lobster</i>	25,00
Mediterraanse vissoep met tomaat en groenten <i>Mediterranean fish soup with tomato and vegetables</i>	17,00

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren, vragen we om vanaf 6 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel en vanaf 9 personen uit max. 3 gerechten per gang per tafel.
Bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Onze verantwoordelijke is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

Kingkrabpoten – boter – olijfolie – San Marzano tomaten – Tropea ui rozemarijn – tijm <i>King crab legs – butter – olive oil – San Marzano tomatoes – Tropea onion rosemary – thyme</i>	29,00
Huisbereide kroketjes van Parmezaan en Pecorino met zwarte truffel. <i>Homemade Parmesan and Pecorino croquettes with black truffle</i>	17,00
Scampi – licht room sausje – tomaat – courgette – spekjes – knoflook <i>Shrimp – mild cream sauce – tomato – zucchini – bacon – garlic</i>	20,00
Scampi – gegrild – verse tartaarsaus – frisse salade <i>Shrimp – grilled – fresh tartar sauce – fresh salad</i>	20,00
Gegratineerde aubergine uit de oven (Melanzane alla Parmigiana) <i>Oven baked eggplant topped with Parmesan cheese (Melanzane alla Parmigiana)</i>	17,00

À LA CARTE

To avoid long waiting time and to assure a great service level we kindly ask groups of 6 people to choose maximum 4 different dishes per course per table groups of 9 maximum 3 different dishes per course per table.
Are you allergic to some ingredients, please report this. Our supervisor is aware of the allergens in our dishes.

HOOFDGERECHTEN - MAIN COURSES

VISGERECHTEN - FISH

Filet van gebakken Dorade – shiitaki – groene snijbiet – pancetta, gebakken aardappelen <i>Filet of baked sea bream – shiitake – green chard – pancetta – baked potatoes</i>	26,00
Kabeljauwhaas op vel – korst van panko en hazelnoot – sausje van citroen, salie en olijfolie – waterkerspuree <i>Cod loin with skin – panko and hazelnut crust – lemon sauce, sage and olive oil – watercress puree</i>	28,00
Tagliata van tonijn – sesamzaad – paksoi – gesmolten tomaat geplette aardappelen <i>Tagliata of tuna – sesame seeds – bak choy – melted tomato – mashed potatoes</i>	29,00
Kingkrabpoten – boter – olijfolie – San Marzano tomaten – Tropea ui rozemarijn – tijm – tagliolini <i>King crab legs – butter – olive oil – San Marzano tomatoes – Tropea onion rosemary – thyme – tagliolini</i>	48,00

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren, vragen we om vanaf 6 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel en vanaf 9 personen uit max. 3 gerechten per gang per tafel.
Bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Onze verantwoordelijke is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

VLEESGERECHTEN - MEAT

Tagliata van gegrilde ossenhaas 'Prime beef grain fed' – rozemarijolie rucola – Parmezaan – aardappelen uit de oven <i>Tagliata of grilled beef tenderloin 'Prime beef grain fed' – rosemary oil rocket salad – Parmesan – oven baked potatoes</i>	32,00
Gebakken ossenhaas 'Prime beef grain fed' – bospaddestoelen – jonge spinazie crèmige kalfsjus – frieten <i>Baked beef tenderloin 'Prime beef grain fed' – forest mushrooms – young spinach creamy veal gravy – fries</i>	32,00
Kalfslapje 'Milanese' – krokant korstje – tagliolini pomodoro of gebakken aardappelen met een hartige salade <i>Veal à la 'Milanese' – crispy crust – tagliolini pomodoro or baked potatoes with a savory salad</i>	24,00
Kalfslapje 'Buon'Eatalia' – Parijse champignons – roomsausje – basilicum verse tomaat – spekjes – verse tagliolini <i>Veal à la 'Buon'Eatalia' – Parisian mushrooms – cream sauce – basil fresh tomato – bacon – fresh tagliolini</i>	26,00
Ossobuco klassiek – verse tagliolini <i>Ossobuco classic – fresh tagliolini</i>	28,00

À LA CARTE

To avoid long waiting time and to assure a great service level we kindly ask groups of 6 people to choose maximum 4 different dishes per course per table groups of 9 maximum 3 different dishes per course per table.

PASTA

	VG	HG
Spaghetti – knoflook – olijfolie – pikante pepers <i>Spaghetti – garlic – olive oil – spicy peppers</i>	12,00	15,00
Ravioli – ricotta – spinazie – botersausje – verse salie <i>Ravioli – ricotta – spinach – butter sauce – fresh sage</i>	13,00	16,00
Spaghetti – vongole verace – look – peperoncino – pachinotomaat <i>Spaghetti – clams – garlic – pepperoncino – Pachino tomato</i>	16,50	19,50
Paccheri – aubergine – ricotta kaas (Alla Norma) <i>Paccheri – eggplant – ricotta cheese (Alla Norma)</i>	14,00	17,00
Orechiette – artisanale venkelworst – spinazie <i>Orechiette – artisan fennel sausage – spinach</i>	15,00	18,00
Penne Bolognese <i>Penne – Bolognese</i>	14,00	17,00

Vraag ook aan uw kelner onze suggesties pasta's!
Ask your waiter for other pasta suggestions!

RISOTTO

	VG	HG
Risotto met zeevruchten <i>Seafood risotto</i>	16,00	19,00

NAGERECHTEN - DESSERTS

Huisgemaakte Tiramisu <i>Homemade Tiramisu</i>	9,00
Moelleux van chocolade met vanille ijs <i>Chocolate Moelleux with vanilla ice cream</i>	9,00
Panna cotta met peer gemarineerd in Valpolicella <i>Panna cotta with Valpolicella marinated pear</i>	9,00
Semifreddo van amarena kersen <i>Semifreddo of Amarena cherries</i>	9,00
Lavazza Café Glacé <i>Lavazza Café Glacé</i>	9,00
Pizza Nutella (te bestellen tot 22 u) <i>Pizza Nutella (please order before 10 pm)</i>	9,00

Zie ook onze drankenkaart voor alcoholische koffie en Grappa.
See also our drinks card for alcoholic coffee and Grappa.

À LA CARTE

PIZZA

PIZZA ZONDER TOMATENSAUS - WITHOUT TOMATO SAUCE

Pizza Pane	9,00
Aperitiefpizza – olijfolie – knoflook – rozemarijn <i>Starter pizza – olive oil – garlic – rosemary</i>	
Pizza San Daniele	16,00
Rucola – buffelmozzarella – Parmezaan – olijfolie <i>Rocket salad – buffalo mozzarella – Parmesan cheese – olive oil</i>	
Pizza Quattro formaggi	15,00
4 kazen <i>4 kinds of cheeses</i>	
Pizza Dario	17,00
Mozzarella – pachinotomaatjes – pikante salami – knoflook – buffelmozzarella <i>Mozzarella – pachino tomatoes – spicy pepperoni – garlic – buffalo mozzarella</i>	

PIZZA MET TOMATENSAUS - WITH TOMATO SAUCE

Pizza Margherita	13,00
Tomatensaus – mozzarella <i>Tomato sauce – mozzarella</i>	
Pizza Vegetariana	15,00
Tomatensaus – mozzarella – gegrilde groenten <i>Tomato sauce – mozzarella – grilled vegetables</i>	
Pizza Prosciutto cotto	15,00
Tomatensaus – mozzarella – gekookte ham <i>Tomato sauce – mozzarella – cooked ham</i>	

Pizza Salami Felino	15,00
Tomatensaus – mozzarella – salami Felino	
<i>Tomato sauce – mozzarella – salami Felino</i>	
Pizza Salami Piccante	15,00
Pikante salami uit Calabrië 'Spianata dela Sila' – tomatensaus – mozzarella	
<i>Spicy salami from Calabria 'Spianata dela Sila' – tomato sauce – mozzarella</i>	
Pizza Tonno	15,00
Tomatensaus – mozzarella – tonijn – ui	
<i>Tomato sauce – mozzarella – tuna</i>	
Pizza Quattro Stagioni	16,00
Tomatensaus – mozzarella – gekookte ham – champignons – zwarte olijven – artisjok	
<i>Tomato sauce – mozzarella – cooked ham – mushrooms – black olives – artichoke</i>	
Pizza Scampi	17,00
Tomatensaus – mozzarella – knoflook – scampi	
<i>Tomato sauce – mozzarella – garlic – shrimp</i>	
Pizza Frutti di mare	17,00
Zeevruchten – tomatensaus – mozzarella – look	
<i>Seafood mix – tomato sauce – mozzarella – garlic</i>	
Calzone	16,00
Dicht gevouwen pizza – tomatensaus – mozzarella – gekookte ham – champignons zwarte olijven – artisjok	
<i>Folded pizza – tomato sauce – mozzarella – cooked ham – mushrooms black olives – artichoke</i>	