

Lo Stivale

Menukaart

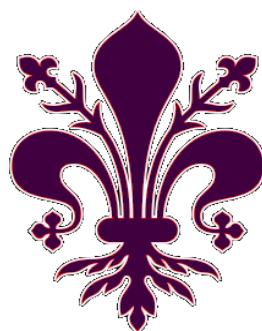
La storia

Eigenaar en chef-kok Antonio Etzi werd geboren op het eiland Sardinië in het plaatsje Capoterra, dichtbij de hoofdstad Cagliari. Al op jonge leeftijd was de kok in wording omringd door familieleden met een passie voor koken met verse producten. Zijn vader, Luigi Etzi, was botanist van beroep en werkte onder andere voor Argiolas, een beroemd wijnhuis uit de regio. Nadat Antonio in 1969 in Nederland aankwam en later diverse ondernemingen onder handen had genomen, besloot hij om zijn passie voor koken te verwezenlijken. In 1982 werd het restaurant Lo Stivale (de laars) opgericht samen met zijn echtgenote Yvonne. Passie, creativiteit en werken volgens de principes van de traditionele Toscaanse keuken waren en zijn tot op de dag van vandaag de basis van de visie van Antonio.

Mede door deze visie is het restaurant in meerdere culinaire media hoog aangeschreven, waaronder de tijdschriften 'Lekker' en 'Italië Magazine'. Ook is het restaurant in september 2014 genomineerd voor het beste Italiaanse restaurant van Nederland en heeft het een onderscheiding van de organisatie 'Ospitalità Italiana', welke is aangesloten bij de Italiaanse kamer van koophandel. Ook heeft Antonio een onderscheiding gekregen in oktober 2013 van toenmalig burgemeester Rehwinkel voor uitmuntend ondernemerschap, waarvan het plakkaat te bezichtigen is in het restaurant!



Oktober 2013: Antonio ontvangt zijn onderscheiding voor uitmuntend ondernemerschap



I nostri menu

Onze samengestelde menu's



Klein Toscaans menu.....€29,50 p.p.

- ✦ Keuze uit: Carpaccio van ossenhaas met rucola en parmezaanse kaas, OF: Carpaccio van tonijn met dille en uitjes.
- ✦ Pasta dello chef (aangepast aan het diner)
- ✦ Als hoofdgerecht keuze uit:
 - Varkenshaas in een saliesaus
 - Doradefilet in een Toscaanse saus
 - Ossenhaas dello chef (meerprijs van €7,50)
- ✦ Koffie of thee

NB: Minimaal twee personen.

Menu alla Toscana.....€51,- p.p.

- ✦ Een proeverij van verschillende soorten koude voorgerechten
- ✦ Klein warm voorgerecht van de chef
- ✦ Vers gemaakte pasta van de chef
- ✦ als hoofdgerecht keuze uit:
 - Ossenhaas met verse truffels in een Marsala-wijnsaus
 - Vis van de dag
- ✦ Huisgemaakt dessert naar keuze

NB: Minimaal twee personen.





Menu alla Pescatore..... €49,-

Volledig vis-menu!

- ✦ Een uitgebreide proeverij van verschillende soorten koude voorgerechten van vis.
- ✦ Pasta met verse vis van de dag (aangepast aan het diner)
- ✦ Als hoofdgerecht keuze uit:
 - Vis van de dag (Afhankelijk van de verse vis in onze toonbank)
- ✦ Proeverij van huisgemaakte desserts

NB: Minimaal twee personen.

Sorpresa menu.....€39,- p.p.

Een vier gangen verrassingsmenu met als hoofdgerecht keuze uit vis of vlees. Een vegetarische verrassingsmenu is overigens ook mogelijk.

NB: Minimaal twee personen.

Grand diner Lo Stivale.....€69,- p.p.

Een zes gangen proeverijmenu, samengesteld in overleg met de chef.

NB: Minimaal 2 personen.

Het is niet mogelijk aanpassingen te maken in de menu's. Voor een andere samenstelling van uw diner kunt u kiezen uit de à la carte gerechten.





Antipasti freddi

Koude voorgerechten

- Antipasto della casa..... €14,- p.p. (min. 2 pers.)
een proeverij van verse kleine koude voorgerechten van de chef.
- Carpaccio alla rucola €11,-
Carpaccio van ossenhaas bereid met citroen, extra vierge olijfolie vers geraspte parmezaanse kaas en rucola.
- Carpaccio al tartufo..... (Dagprijs)
Carpaccio van ossenhaas bereid met verse truffels, citroen, extra vierge olijfolie en vers gerapste parmezaanse kaas.
- Carpaccio al tonno €11,-
Carpaccio van rauwe tonijn bereid met citroen, extra vierge olijfolie en verse gesnipperde uit met dille.
- Carpaccio di pesce spada €11,-
Carpaccio van zwaardvis bereid met extra vierge olijfolie, citroen en gesnipperde ui en tomaat.
- Carpaccio di vitello €12,-
Carpaccio van kalfsvkees bereid met citroen en extra vierge olijfolie.
- Vitello Tonato €12,50
Dun gesneden plakjes kalfsvlees met een lichte tonijnsaus.
- Prosciutto e melone €11,-
de beste rauwe ham van italië met meloen.
- Ostriche €11,50
Oesters met een partje citroen.





Antipasti caldi

Warme voorgerechten

Antipasto ai funghi.....€9,50

Champions in een licht pikante saus.

Antipasto dello chef (min 2 pers.)€12,50

Warm voorgerecht van de chef, keuze uit vis of vlees.

Antipasto ai gamberetti €12,-

Steurgarnalen in een licht pikante saus.

Specialità di paste

Tussengerechten van pasta

Vari tipi di pastaVanaf €8,- p.p.

Wij serveren een groot assortiment aan verschillende soorten (verse) pasta's. Deze kunnen in overleg met de chef voor u worden klaargemaakt

Ook is het mogelijk een pasta als hoofdgerecht te bestellen. Hiervoor wordt minimaal €6,- extra in rekening gebracht (afhankelijk van de soort pasta) omdat er grotere porties worden geserveerd.

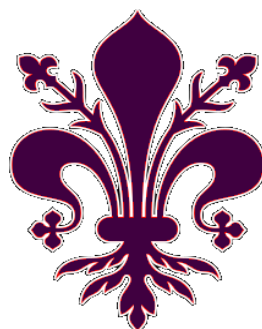
Specialità di risotto

Tussengerechten van risotto

Risotto (min. 2 pers.).....Vanaf €13,- p.p.

Naast diverse soorten pasta's serveren wij ook verschillende soorten risotto. Deze kunt u bestellen in overleg met de chef.

U kunt ook een risotto als hoofdgerecht bestellen. Hiervoor wordt wel minimaal €10,- extra in rekening gebracht (afhankelijk van de soort risotto) omdat er grotere porties worden geserveerd.





Specialità di pesce

Visspecialiteiten

Onze verse vis komt rechtstreeks van de visafslag in Lauwersoog. Aangezien niet alle soorten vis ten alle tijden verkrijgbaar zijn, staat er slechts een selectie hiervan op de kaart. U kunt voor de overige visspecialiteiten een kijkje nemen in onze visitrine!

Middellandse zeevis

Orata (Prijs afhankelijk van het gewicht)

Dorade (Goudbrasem)

Spigola (Prijs afhankelijk van het gewicht)

Zeebaars

Voor beide soorten vis zijn er vier bereidingswijzen:

- *Alla griglia (van de grill)*
- *Al vino bianco (in een witte wijnsaus)*
- *Al forno (uit de oven)*
- *Alla Toscana (in een licht pikante Toscaanse saus)*

U kunt de vis zowel gefileerd als hele vis bestellen.

Overige visspecialiteiten

Sogliola alla mugnaia Dagprijs

Zee tong gebakken in boter en citroen.

Sogliollette alla mugnaia €19,50

twee slibtongetjes gebakken in roomboter en citroen.

Sogliollette alla parmigiana €22,-

Twee slibtongetjes bereid met Parmezaanse kaas uit de oven.

Gamberetti alla griglia €21,-

Grote garnalen van de grill.





Gamberetti alla mia maniera €23,-

Grote gepelde garnalen bereid op de manier van de chef.

Arrosto misto di pesce (min 2. pers.) €25,- p.p.

Visasortiment van de grill.

Gamberoni giganti €29,-

Grote roze garnalen (gem. 250 gram per stuk) bereid op de manier van de chef.

Specialità di controfiletto

runderentrecôte specialiteiten

Bistecca alla griglia €19,50

Entrecôte van de grill.

Bistecca alla vardostana €21,-

Entrecôte bereid met parmaham en mozzarella uit de oven.

Bistecca alla Michelangelo €22,-

Entrecôte bereid met parmaham en mozzarella in een marsala-wijnsaus.

Bistecca alla cardinale €20,-

Entrecôte bereid met een fijne pikante tomatensaus.



Specialità di filetto di buè



Ossenhaas specialiteiten

- Filetto alla Antonio Vivaldi €24,-
Ossenhaas bereid met parmaham, mozzarella en pijnboompitjes in een marsala-wijnsaus.
- Filetto buon gustaio €24,-
Ossenhaas bereid met een verfijnde ragout van paprika.
- Filetto alla Fiorentina €24,-
Ossenhaas bereid met paddenstoelen van het seizoen.
- Filetto alla Livornese €24,-
Ossenhaas met een verfijnde pikante tomatensaus volgens origineel recept uit Livorno.
- Filetto alla crema di tartufo € - Dagprijs
Ossenhaas in een romige saus met verse truffels.
- Filetto alla griglia €24,-
Ossenhaas van de grill.
- Arrosto misto di carne (min. 2 pers.) €25,- p.p.
Vleesassortiment van de grill.

Specialità di vitello

Kalfsvlees specialiteiten

- Bistecca di vitello alla Caterina dei Medici €26,-
Kalfsentrecôte bereid met parmaham en mozzarella in een romige cognacsaus.
- Bistecca di vitello alla Piemontese €26,-
Kalfsentrecôte met een verfijnde ragout van paprika (licht pikant).
- Saltimbocca alla romana €26,-
Dun gesneden plakjes kalfsvlees bereid met parmaham in een saliesaus.
- Bistecca di vitello alla griglia €25,-
Kalfsentrecôte van de grill.
- Texelse lamskotelet €24,-
(Indien voorradig)

