

Lo Stivale

Menukaart

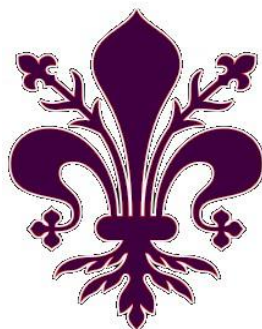
La storia

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

Menu Lo Stivale - Tre portate

€27,50 p.p.

Een 3-gangen menu bestaande uit:

★ *Pasta van de dag*

Als hoofdgerecht keuze uit:

- ★ *Runderdiananthaas dello chef*
Of: Vis van de dag
Of: Ossenhaas dello chef (meerprijs €7,50)
- ★ *Huisgemaakt dessert*

NB: *Minimaal twee personen.*

Menu alla Romana - Quattro portate

€39,50 p.p.

Een 4-gangen menu bestaande uit:

- ★ *Proeverij van koude voorgerechten*
- ★ *Pasta van de dag*

Als hoofdgerecht keuze uit:

- ★ *Kalfsentrecote van topkwaliteit in een saliesaus. Of: van de grill.*
Of: Ossenhaas dello chef (meerprijs €7,50)
Of: Vis van de dag
- ★ *Huisgemaakte dessert*

NB: *Minimaal twee 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.





Sorpresa menu d'Antonio - Cinque portate

€55,- p.p.

Een 5-gangen menu geschikt voor fijnproevers en grote eters, bestaande uit:

- ✧ *Een proeverij van koude voorgerechten*
- ✧ *Warm voorgerecht bereid op manier van de chef*
- ✧ *Pasta van de dag*

Als hoofdgerecht keuze uit:

- ✧ *Ossenhaas met truffels (ook zonder truffels mogelijk)*
Of: Vis van de dag
- ✧ *Huisgemaakt dessert*

NB: *Minimaal twee personen.*

Grand diner di Lo Stivale

€71,- p.p.

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

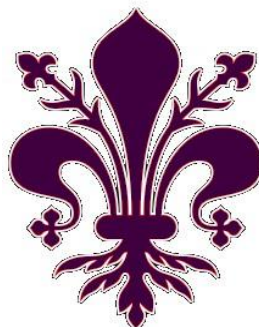
NB: *Minimaal twee personen.*

Verrassingsmenu voor families €200,-

Een vier gangen verrassingsmenu met twee flessen wijn (wit of rood) inbegrepen.

NB: *Minimaal vier 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.





Dit is slechts een voorbeeld van onze menukaart, naast de vaste menu's hebben wij ook een groot aantal à la carte gerechten op de menukaart staan. Daarnaast serveren wij ook wekelijks specialiteiten buiten onze kaart!

