

Lo Stivale

Menukaart

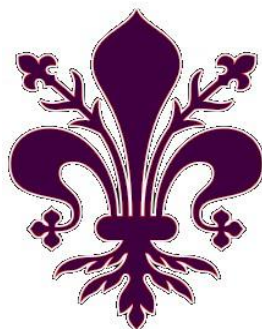
La storia

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 Piccolo - Tre portate

€27,50 p.p.

Een 3-gangen menu bestaande uit:

- ★ *Carpaccio alla rucola (carpaccio van rundvlees met parmezaanse kaas en rucola)*
Of: Carpaccio al tonno (carpaccio van tonijn met dille en uitjes)
Of: Pasta van de dag

Als hoofdgerecht keuze uit:

- ★ *Runderentrecôte (van top kwaliteit) van de grill*
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:

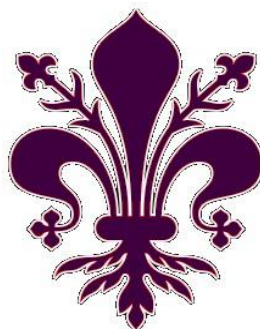
- ★ *Proeverij van koude voorgerechten*
- ★ *Pasta van de dag*

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.

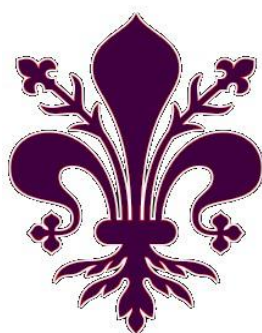
NB: *Minimaal twee personen.*

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.





Antipasti freddi

Koude voorgerechten

Antipasto della casa

€14,- p.p. (min. 2 pers.)

*Een uitgebreide proeverij van verschillende huisgemaakte, koude voorgerechten van de chef.
(Aanrader van de chef!)*

Carpaccio alla rucola

€11,-

*Carpaccio van ossenhaas bereid met citroen, extra vierge olijfolie vers geraspte Parmezaanse kaas en rucola.
(Volgens origineel recept bracht onze chef, als één van de eerste de carpaccio naar Nederland!)*

Carpaccio al tartufo

€ - Dagprijs

Carpaccio van ossenhaas bereid met verse truffels, citroen, extra vierge olijfolie en vers geraspte Parmezaanse kaas. (Volgens origineel recept bracht onze chef, als één van de eerste de carpaccio naar Nederland!)

Carpaccio al tonno

€11,-

*Carpaccio van rauwe tonijn bereid met citroen, extra vierge olijfolie en verse gesnipperde uitjes met dille.
(Volgens origineel recept bracht onze chef, als één van de eerste de carpaccio naar Nederland!)*

Carpaccio di vitello

€12,-

*Carpaccio van kalfsvlees bereid met citroen en extra vierge olijfolie.
(Volgens origineel recept bracht onze chef, als één van de eerste de carpaccio naar Nederland!)*

Vitello Tonato

€12,50

Dun gesneden plakjes kalfsvlees met een lichte tonijnsaus.

Prosciutto e melone

€11,-

De beste rauwe ham van Italië met meloen.

Insalata caprese

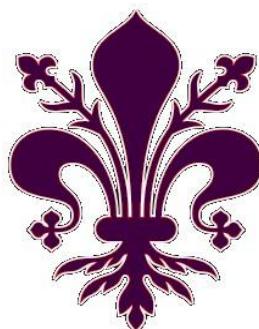
€11,-

Frisse salade gemaakt van mozzarella, tomaat en basilicum.

Ostriche

€11,50

Oesters met een partje citroen en verse peper.





Antipasti caldi

Warme voorgerechten/tussengerechten

Antipasto ai funghi

€9,50

Champignons in een licht pikante saus.

Antipasto di melanzane

€9,50

Voorgerecht gemaakt van aubergines.

Antipasto di pesce

€12,50 (min. 2pers.)

Warm voorgerecht gemaakt van de vis, op de manier van de chef.

Antipasto di carne

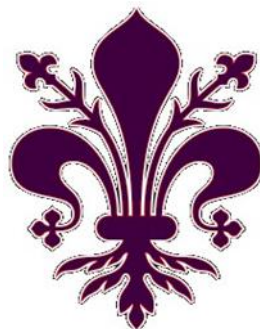
€12,50 (min. 2pers.)

Warm voorgerecht gemaakt van de vlees, op de manier van de chef.

Antipasto ai gamberoni

€13,- (min. 2pers.)

Voorgerecht van grote gepelde garnalen.



Specialità di paste

Tussen- en hoofdgerechten van pasta

Vari tipi di pasta

Vanaf €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 €11,- extra in rekening gebracht (afhankelijk van de soort pasta) omdat er grotere porties worden geserveerd.

Specialità di risotto

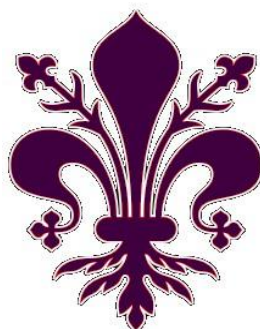
Tussen- en hoofdgerechten van risotto

Risotto

Vanaf €13,- p.p. (min. 2 pers.)

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

Voor onze verse vis kunt U elke dag kiezen uit de vis van de toonbank bij de keuken. Daarnaast kunnen er overleg met de chef ook specialiteiten van gamba's bereid worden en indien voorradig: kreeft!

Specialità di filetto di buè

Ossenhaas specialiteiten

Filetto alla Antonio Vivaldi

€27,-

Ossenhaas bereid met parmaham, mozzarella en pijnboompitjes in een marsala-wijnsaus.

Filetto alla Burrinata

€25,-

Ossenhaas bereid met een verfijnde ragout van paprika.

Filetto al Pepe rose

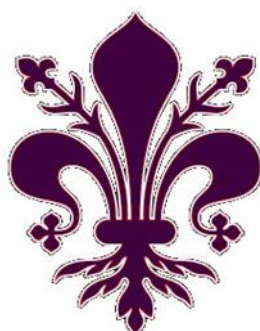
€25,-

Ossenhaas bereid met roze pepertjes in licht romige saus volgens origineel recept uit Piëmonte.

Filetto al Tartufo

€ - Dagprijs

Ossenhaas in een marsala wijnsaus met vers geschaafde truffel.





Specialità di vitello e agnello

Kalf- en lamsvleesspecialiteiten

<i>Vitello ai funghi</i> Kalfsrosbief met verse paddenstoelen.	€25,-
<i>Vitello alla Milanese</i> Kalfsrosbief in een crème saus van groenten volgens origineel recept uit Milaan.	€27,-
<i>Vitello alla crema di Tartufo</i> Kalfsrosbief in een romige saus met vers geschaafde truffel.	€ - Dagprijs
<i>Saltinbocca alla Romana</i> Dun gesneden plakjes kalfsvlees bereid met parmaham in een saliesaus volgens origineel recept uit Rome.	€27,-
<i>Fantasia dello chef</i> Gerecht op basis van de fantasie van onze chef, keuze uit vis, vlees of vegetarisch	€ - Dagprijs
<i>Texelse lamskotelet</i> (Indien voorradig)	€24,-

