

Lo Stivale

Menukaart

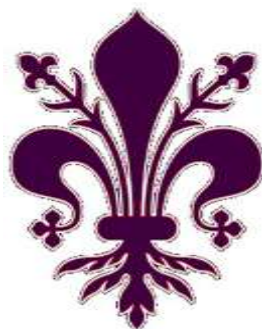
La storia

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 menukaart voor bezorging en afhalen

Antipasti - Koude voorgerechten

<i>Vitello Tonato – Dun gesneden kalfsvlees geserveerd met tonijnsaus.</i>	<i>€8,-</i>
<i>Carpaccio Rucola – Dun gesneden rundvlees met Parmezaanse kaas en rucola.</i>	<i>€8,-</i>
<i>Carpaccio Tonno – Dun gesneden rode tonijn met dille en uitjes.</i>	<i>€9,-</i>
<i>Spiedino di Gamberi – Gepelde gamba's op een spiesje in een zoetzure tomatensaus.</i>	<i>€9,50</i>

Paste - Specialiteiten van Pasta's

<i>Pappardelle al ragù di Fagiano – Verse handgesneden pasta met ragù van fazant, volgens originele wijze uit Toscane gemaakt.</i>	<i>€12,-</i>
<i>Pappardelle al gorgonzola e mascarpone – Verse handgesneden pasta in een verfijnde saus van gorgonzola met mascarpone.</i>	<i>€14,-</i>
<i>Pappardelle alla Genovese – Verse handgesneden pasta met verse pesto, volgens originele wijze uit Genua gemaakt.</i>	<i>€12,-</i>
<i>Penne alla Amatriciana – Penne met huis gerookte spekjes en ui in een verse tomatensaus, volgens originele wijze uit Rome gemaakt.</i>	<i>€11,-</i>
<i>Penne alla Carnacina – Penne met huis gerookte spekjes in een romige tomatensaus, volgens originele wijze uit Rome gemaakt.</i>	<i>€11,-</i>
<i>Penne Vegetariana – Penne met groentes van de dag.</i>	<i>€14,-</i>
<i>Spaghetti aglio e olio – Spaghetti bereid met knoflook, olijfolie en Spaanse peper.</i>	<i>€9,-</i>
<i>Spaghetti al Calamari e Gamberi – Spaghetti met topkwaliteit inktvis en gamba's.</i>	<i>€16,-</i>





Secondi - Hoofdgerechten

Specialiteiten van Runderentrecôte

Bistecca alla griglia – Topkwaliteit Entrecôte van de grill, getrancheerd en geserveerd met rucola en plakjes Parmezaanse kaas. Geserveerd met vers gebakken aardappelen en verse groentes. €17,-

Bistecca alla Burrinata – Topkwaliteit Entrecôte met kleine stukjes paprika in een licht pikante tomatensaus. Geserveerd met vers gebakken aardappelen en verse groentes. €19,-

Bistecca al Pepe Verde – Topkwaliteit Entrecôte in een romige saus met groene pepers. Geserveerd met vers gebakken aardappelen en verse groentes. €19,-

Bistecca alla Fantasia dello chef – Topkwaliteit Entrecôte bereid volgens de fantasie van onze chef Antonio Etzi. Geserveerd met vers gebakken aardappelen en verse groentes €22,-

Specialiteiten van Ossenhaas

Filetto Antonio Vivaldi – Ossenhaas met mozzarella en parmaham in een marsala wijnsaus. Geserveerd met vers gebakken aardappelen en verse groentes. €21,-

Filetto al Tartufo – Ossenhaas met verse truffel in een marsala wijnsaus. Geserveerd met vers gebakken aardappelen en verse groentes. €24,-

Filetto al Fantasia dello chef – Ossenhaas bereid volgens fantasie van onze chef Antonio Etzi. Geserveerd met vers gebakken aardappelen en verse groentes. €26,-

Spiedino di Manzo – Spies van rundvlees van de grill. Geserveerd met vers gebakken aardappelen en verse groentes. €16,-

Specialiteit van Kalfsvlees

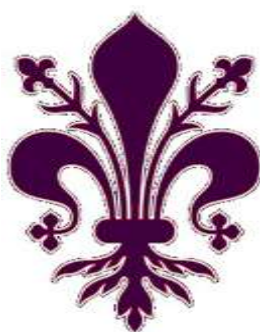
Bistecca di Vitello alla griglia – Kalfsentrecôte van de grill. Geserveerd met vers gebakken aardappelen en verse groentes. €19,50

Specialiteiten van vis

Orata alla griglia – Doradefilet van de grill. Geserveerd met vers gebakken aardappelen en verse groentes. €17,-

Orata alla Toscana – Doradefilet in een Toscaanse saus. Geserveerd met vers gebakken aardappelen en verse groentes. €20,-

Spiedino di Gamberi alla Livornese – Een spies van gepelde gamba's in een licht pikante tomatensaus. Geserveerd met vers gebakken aardappelen en verse groentes. €16,-





Dolce - Nagerecht

Tiramisú – Huisgemaakt Italiaans dessert

€4,50

Lo Stivale Menu

Een 3-gangen menu voor 4 personen bestaande uit, koud voorgerecht, pasta en als hoofdgerecht keuze uit vis of vlees.

€100,- (4p.)

Vino - Italiaanse wijn

Witte wijn

€22,-

Rode wijn

€22,-

