

Lo Stivale

Menukaart

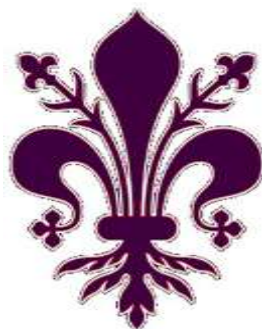
La storia

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.





Il nostro menù

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 di Zucchini – Dun gesneden carpaccio van courgette.</i>	<i>€8,-</i>
<i>Carpaccio Tonno – Dun gesneden rode tonijn met dille en uitjes.</i>	<i>€9,-</i>
<i>Carpaccio Tartufo – Dun gesneden rundvlees met Parmezaanse kaas en verse truffel.</i>	<i>€12,-</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 Cervo – Verse handgesneden pasta met ragù van hert, volgens originele wijze uit Toscane.</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 – Verse 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 – Verse penne met huis gerookte spekjes in een romige tomatensaus, volgens originele wijze uit Rome gemaakt.</i>	<i>€11,-</i>
<i>Penne Vegetariana – Verse 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>
<i>Tagliatelle al Tartufo – Verse handgesneden tagliatelle met verse truffel.</i>	<i>€19,-</i>





Risotti – Specialiteiten van Risotto

Risotto Vegetariana – Risotto met groentes van de dag.

€16,-

Risotto con Pesce – Risotto met verse vis van de dag.

€19,-

Secondi - Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse gebakken aardappelen en verse groentes.

Specialiteiten van Runderentrecôte

Bistecca alla griglia – Topkwaliteit Entrecôte van de grill, getrancheerd en geserveerd met rucola en plakjes Parmezaanse kaas.

€17,-

Bistecca alla Burrinata – Topkwaliteit Entrecôte met kleine stukjes paprika in een licht pikante tomatensaus.

€19,-

Bistecca al Pepe Verde – Topkwaliteit Entrecôte in een romige saus met groene pepers.

€19,-

Bistecca alla Fantasia dello chef – Topkwaliteit Entrecôte bereid volgens de fantasie van onze chef.

€22,-

Specialiteiten van Ossenhaas

Filetto Antonio Vivaldi – Ossenhaas met mozzarella en parmaham in een marsala wijnsaus.

€21,-

Filetto al Gorgonzola e mascarpone – Ossenhaas in een verfijnde saus van gorgonzola en mascarpone.

€22,-

Filetto al Tartufo – Ossenhaas met verse truffel in een marsala wijnsaus.

€24,-

Filetto al Fantasia dello chef – Ossenhaas bereid volgens fantasie van onze chef Antonio Etzi.

€26,-

Filetto Rossini – Ossenhaas met verse truffel en ganzenlever in een marsala wijnsaus.

€29,-

Spiedino di Manzo – Spies van rundvlees van de grill.

€16,-

Arosto misto di Carna – Verschillende soorten vlees van de grill. (min. 2pers.)

€46,- (2p.)

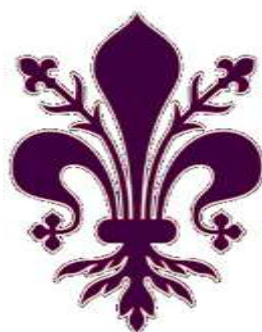
Specialiteiten van Kalfsvlees

Bistecca di Vitello alla griglia – Kalfsentrecôte van de grill.

€19,50

Bistecca di Vitello al Brandy con tartufo – Kalfsentrecôte in een brandysaus met verse truffel.

€24,-





Specialiteiten van Wild

Filetto di Lepre al Vincotto – Hazenrugfilet in een saus gemaakt van gekookte wijn.

€27,50

Specialiteiten van Vis

Spigola alla griglia – Grote zeebaarsfilet van de grill.

€17,-

Spigola al Vino bianco – Grote zeebaarsfilet in een witte wijn saus.

€20,-

Spiedino di Gamberi alla Livornese – Een spies van gepelde gamba's in een licht pikante tomatensaus.

€16,-

Pesce del giorno – Verse vis van de toonbank gekozen door onze chef Antonio Etzi

€-Dagprijs

Vegetarische specialiteiten

Cannelloni di Melanzane alla Parmigiana – Cannelloni van aubergine met Parmezaanse kaas en tomaat.

€17,-

Dolci - Nagerechten

Tiramisu – Huisgemaakt Italiaans dessert.

€4,50

Pannacrua – Luchtig huisgemaakt dessert gemaakt van geklopte room met mascarpone.

€4,50



Lo Stivale Menu

€25,- p.p.

Een 3-gangen menu, bestaande uit:

- *Carpaccio Rucola of Carpaccio Tonno*
- *Verse pasta van de dag*

Als hoofdgerecht keuze uit:

- *Verse Doradefilet met gamba's,*
- *Of: Entrecôte met een spiesje van ossenhaas*
- *Of: Ossenhaas (€7,50 meerprijs).*

Het is ook mogelijk om truffels te serveren bij het hoofdgerecht (vleesgerechten), hier wordt een meerprijs van €5,- voor gerekend.

(Alleen mogelijk bij telefonische bestelling of via mail)

Menu d'Antonio

€45,- p.p.

Een 4-gangen menu, bestaande uit:

- *Carpaccio Rucola of Carpaccio Tonno*
- *Verse pasta van de dag*

Als hoofdgerecht keuze uit:

- *Verse vis van de dag*
- *Of: Hazenrugfilet in een jachtsaus*
- *Of: Ossenhaas*
- *Huisgemaakt dessert*

Het is ook mogelijk om truffels te serveren bij het hoofdgerecht (vleesgerechten), hier wordt een meerprijs van €5,- voor gerekend.

(Alleen mogelijk bij telefonische bestelling of via mail)

Vini - Italiaanse wijnen

Witte wijn

€22,-

Rode wijn

€22,-

Betaling bij telefonische bestelling (050-3120764), of via mail, is mogelijk via pin aan de deur, Tikkie betaalverzoek via SMS of contant. Daarnaast kunt u ook online een bestelling plaatsen via www.fooddrop.nl/lo-stivale.

