

# *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 Capoterra €33,- p.p.*

*Een 3-gangen menu bestaande uit:*

- Proeverij van 3 verschillende koude voorgerechten
- Pasta van de dag

Als hoofdgerecht keuze uit:

- Entrecôte in een romige Gorgonzola saus. Of: van de grill
- Of: Vis van de dag
- Of: Ossenhaas bereid op manier van de chef (€7,50 meerprijs)

**N.B.** Minimaal 2 personen.

## *Menu alla Romana €39,50 p.p.*

*Een 4-gangen menu bestaande uit:*

- Een proeverij van koude voorgerechten
- Pasta van de dag

Als hoofdgerecht keuze uit:

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

**N.B.** Minimaal 2 personen.

*Wilt u graag **verse truffels** geserveerd bij uw hoofdgerecht uit één van bovenstaande menu's? Dit is mogelijk! (meerprijs van €5,- p.p.)*

*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* €49,- p.p.

*Een 5-gangen menu bestaande uit:*

- Een proeverij van koude voorgerechten
- Warm tussengerecht bereid op manier van de chef
- Pasta van de dag

Als hoofdgerecht keuze uit:

- Ossenhaas bereid op manier van de chef
- Of: Vis van de dag
- Huisgemaakt dessert

**N.B.** Minimaal 2 personen.

## *Grand diner di Lo Stivale* €71,- p.p.

Een 7-gangen proeverijmenu samengesteld in overleg met onze chef.

**N.B.** Minimaal 2 personen.

*Wilt u graag **verse truffels** geserveerd bij uw hoofdgerecht uit één van bovenstaande menu's? Dit is mogelijk! (meerprijs van €5,- p.p.)*

*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* €9,50  
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 geraspte Parmezaanse kaas.
- Carpaccio al tonno* €11,-  
Carpaccio van rauwe tonijn bereid met citroen, extra vierge olijfolie en verse gesnipperde uitjes met dille.
- Carpaccio di vitello* €9,50  
Carpaccio van kalfsvlees bereid met citroen en extra vierge olijfolie.
- Carpaccio di polpo* €12,-  
Carpaccio van octopus bereid met extra vierge olijfolie, citroen en gesnipperde uitjes.
- Vitello Tonato* €11,-  
Dungesneden plakjes kalfsvlees met een lichte tonijnsaus.
- Prosciutto e melone* €11,-  
De beste rauwe ham van Italië met meloen.
- Ostriche* €14,50  
Oesters met een partje citroen en verse peper.

# *Antipasti caldi*

*Warme voorgerechten*

*Antipasto ai funghi*

Champignons in een licht pikante saus.

**€9,50**

*Antipasto di melanzane*

Voorgerecht gemaakt van aubergines.

**€9,50**

*Antipasto ai gamberoni*

Voorgerecht van grote gepelde garnalen.

**€11,50**

*Het is ook mogelijk om in overleg met de kelner of de chef een warm voorgerecht samen te stellen.*

# *Specialità di paste*

## *Specialiteiten van Pasta's*

<i>Spaghetti al Calamari e Gamberi</i> Spaghetti met inktvis en gamba's.	€22,-
<i>Spaghetti alla Amatriciana</i> Spaghetti met ui en spekjes in een tomatensaus.	€18,-
<i>Penne alla Carnacina</i> Verse Penne met spekjes in een tomatensaus.	€18,-
<i>Pappardelle al ragù</i> Verse Pappardelle met een wild-ragù.	€18,-
<i>Pappardelle alla Genovese</i> Verse Pappardelle met verse huisgemaakte pesto.	€18,-
<i>Pappardelle alla Gorgonzola</i> Verse Pappardelle in een gorgonzolasaus.	€20,-
<i>Ravioli al Tartufi è Funghi</i> Verse Ravioli gevuld met paddenstoel en truffel in een saus gemaakt met een vleugje sinaasappel.	€22,-

# *Specialità di Risotto*

## *Specialiteiten van Risotto*

<i>Risotto al Frutti di mare</i> Risotto met vis.	€22,-
<i>Risotto Vegetariana</i> Risotto met groenten.	€23,-
<i>Risotto al tartufo</i> Risotto met verse truffel.	€ - Dagprijs

# *Specialità di Pesce*

## *Visspecialiteiten*

*Voor onze verse vis kunt u elke dag kiezen uit de vis van de toonbank bij de keuken. De hoofdgerechten van vis in een menu worden bepaald door onze chef, als u zelf een vis wil uitkiezen dan kan dit alleen à la carte.*

# *Specialità di filetto di buè*

## *Specialiteiten van Ossenhaas*

*Filetto alla Antonio Vivaldi* €26,-

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

*Filetto al Gorgonzola* €26,-

Ossenhaas bereid in een romige Gorgonzolasaus.

*Filetto alla Burrinata* €25,-

Ossenhaas bereid met een verfijnde ragout van paprika.

*Filetto al Pepe verde* €25,-

Ossenhaas bereid met groene 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 è Agnello*

## *Kalf- en lamsvleesspecialiteiten*

- Vitello ai funghi* €22,50  
Kalfsrosbief met verse paddenstoelen.
- Vitello alla Milanese* €22,50  
Kalfsrosbief in een crème saus van groenten volgens origineel recept uit Milaan.
- Vitello alla crema di Tartufo* € - Dagprijs  
Kalfsrosbief in een romige saus met vers geschaafde truffel.
- Saltinbocca alla Romana* €27,-  
Dun gesneden plakjes kalfsvlees bereid met parmaham in een saliesaus volgens origineel recept uit Rome.
- Fantasia dello chef* €27,-  
Gerecht op basis van de fantasie van onze chef, keuze uit vis, vlees of vegetarisch
- Texelse lamskotelet* €24,-  
(Indien voorradig)

# *Specialità di Controfiletto*

## *Specialiteiten van Runderentrecôte*

- Bistecca alla griglia* €25,-  
Runderentrecôte van grill, getrancheerd met rucola en Parmezaanse kaas.
- Bistecca al Gorgonzola* €22  
Runderentrecôte in een romige Gorgonzola saus.
- Bistecca al tartufo* € - Dagprijs  
Runderentrecôte met verse truffel.