

Benvenuto

Lo Stivale

Drie gangen keuzemenu €37,50 (min. 2p.)

U mag een keuze maken uit een voor- en hoofdgerecht voor het keuzemenu. Gerechten zijn ook à la carte te bestellen, wij hanteren hierbij een minimum van een voor- en hoofdgerecht

Voorgerechten €12,50

Antipasti misti (min. 2p.) (uitgebreide versie 4,00 meerprijs)

Proeverij van huisgemaakte koude voorgerechten

Carpaccio Rucola

Dun gesneden plakjes rundvlees met rucola en Parmezaanse kaas.

Carpaccio Tonno

Dun gesneden plakjes tonijn met dille en uitjes.

Carpaccio Zucchini

Dun gesneden plakjes courgette met rucola, amandelen en Parmezaanse kaas.

Vitello Tonato

Dun gesneden plakjes kalfsvlees met een tonijnsaus.

Coppa e Melone

De lekkerste Coppa ham uit Parma met meloen.

Hoofdgerechten €25,50

Pasta fresca del giorno con pesce, carne o vegetariana

Verse pasta met vis, vlees of vegetarisch.

Pesce fresca del giorno

Verse vis van de dag.

Cannelloni di Cavolo ripieno di Vedure

Cannelloni van kool gevuld met groenten ragout.

Bistecca alla Burrinata

Entrecôte met een paprika ragout

Bistecca con Coppa di Parma

Entrecôte met Coppaham uit Parma.

Bistecca alla Griglia con Rucola e Parmigiano

Entrecôte van de grill met rucola en Parmezaanse kaas.

Filetto al Antonio Vivaldi €29,- (€7,50 meerprijs in het menu)

Ossenhaas bereid met mozzarella en parmaham.

Filetto alla Burrinata €29,- (€7,50 meerprijs in het menu)

Ossenhaas met een paprikaragout.

Filetto al Tartufo € Dagprijs (€15,- meerprijs in het menu)

Ossenhaas bereid geserveerd met verse truffel.

Filetto al Rossini € Dagprijs (€22,50 meerprijs in het menu)

Ossenhaas geserveerd met verse truffel en ganzenlever.

Nagerecht €9,00

Proeverij van Desserts

Il nostro Sorprese menu

Vier gangen Lo Stivale menu €45,00 p.p. (min. 2p.)

4 - Gangen verrassingsmenu met als hoofdgerecht keuze uit Kalfsentrecote, verse vis van de dag of vegetarisch.

Het is ook mogelijk om ossenhaas, verse truffel en/of ganzenlever te serveren bij het hoofdgerecht, hier wordt een meerprijs van €7,50 per ingrediënt voor gerekend.

Vijf gangen Lo Stivale menu €55,00 p.p. (min. 2p.)

5 - Gangen verrassingsmenu met als hoofdgerecht keuze uit Ossenhaas, verse vis van de dag of vegetarisch.

Zes gangen Lo Stivale menu €65,00 p.p. (min. 2p.)

6 - Gangen verrassingsmenu met als hoofdgerecht keuze uit Ossenhaas, verse vis van de dag of vegetarisch.

Menu Prestigio €69,00 p.p. (min. 2p.)

4 - Gangen verrassingsmenu met als hoofdgerecht Ossenhaas met verse truffel, eigen keuze uit toonbank met verse vis.

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. Daarnaast heeft Antonio een onderscheiding gekregen in oktober 2013 van toenmalig burgemeester Rehwinkel voor uitmuntend ondernemerschap, waarvan het plakkaat te bezichtigen is in het restaurant!

Buon Appetito