

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

€39,50 p.p. (min. 2p.)

Een 4-gangen menu bestaande uit:

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

Als hoofdgerecht keuze uit:

Eendenborstfilet in een Portsaus

Of: Vis van de dag

Of: Ossenhaas bereid op manier van de chef (€7,50 meerprijs)

- *Huisgemaakt dessert*

Menu alla Piemontese

€45,- p.p. (min. 2p.)

Een 4-gangen menu bestaande uit:

- *Een proeverij van koude voorgerechten*
- *Pasta van de dag*

Als hoofdgerecht keuze uit:

Kalfsentrecôte van topkwaliteit in een romige brandysaus met groene pepers. Of: van de grill

Of: Vis van de dag

Of: Ossenhaas dello chef (meerprijs €7,50)

- *Huisgemaakt dessert*

In onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een gerecht? Vraag het aan een medewerker, we helpen u graag!

*Wilt u graag **verse truffel** of **ganzenlever** geserveerd bij uw hoofdgerecht uit één van bovenstaande menu's? Dit is mogelijk! (meerprijs van €7,50,- p.p. per ingrediënt)*

Onze menu's staan vast; voor een andere samenstelling van uw diner kunt u kiezen uit de à la carte gerechten.

Sorpresa menu d'Antonio €55,- p.p. (min. 2p.)

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. (min. 2p.)

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

N.B. Minimaal 2 personen.

In onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een gerecht? Vraag het aan een medewerker, we helpen u graag!

*Wilt u graag **verse truffel** of **ganzenlever** geserveerd bij uw hoofdgerecht uit één van bovenstaande menu's? Dit is uiteraard mogelijk! (meerprijs van €7,50 p.p. per ingrediënt)*

Onze menu's staan vast; voor een andere samenstelling van uw diner kunt u kiezen uit de à la carte gerechten.

Antipasti freddi

Koude voorgerechten

Antipasto della casa €16,50 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, Parmezaanse kaas en rucola.

Carpaccio di Zucchine €11,50

Carpaccio van biologische courgette bereid met geroosterde amandelen, 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 €13,-

Carpaccio van rode tonijn bereid met citroen, extra vierge olijfolie en verse gesnipperde uitjes met dille.

Vitello Tonato €12,50

Dungesneden plakjes kalfsvlees met een lichte tonijnsaus.

Ostriche €16,-

Oesters met een partje citroen en verse peper.

In onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een gerecht? Vraag het aan een medewerker, we helpen u graag! Our dishes may contain various types of allergens. Do you have a question about the composition of a dish? Ask one of our staff, we will be happy to help you!

Bij het samenstellen van een à la carte diner hanteren wij een minimum van twee gangen à la carte (voor- en hoofdgerecht). When composing an à la carte dinner, we apply a minimum of two courses (starter and main course).

Antipasti caldi

Warme voorgerechten

Antipasto ai funghi

Champignons in een licht pikante saus.

€9,50

Antipasto ai gamberoni

Voorgerecht van grote gepelde garnalen.

€13,-

Fantasia dello chef

Warm voorgerecht bereid op manier van de chef.

€14,- (min. 2pers.)

In onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een gerecht? Vraag het aan een medewerker, we helpen u graag! Our dishes may contain various types of allergens. Do you have a question about the composition of a dish? Ask one of our staff, we will be happy to help you!

Bij het samenstellen van een à la carte diner hanteren wij een minimum van twee gangen à la carte (voor- en hoofdgerecht). When composing an à la carte dinner, we apply a minimum of two courses à la carte (starter and main course).

Specialità di paste

Specialiteiten van Pasta's

Pasta fresca con carne, pesce o vegetariana

Vanaf €18,-

Verse pasta met vlees, vis of vegetarisch.

Ravioli al Tartufo

€ - Dagprijs

Verse Ravioli bereid op manier van de chef met verse truffel.

Specialità di Risotto

Specialiteit van Risotto

Risotto di Mare

€25,-

Risotto met vis.

Risotto Vegetariana

€23,-

Risotto met groenten

In onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een gerecht? Vraag het aan een medewerker, we helpen u graag! Our dishes may contain various types of allergens. Do you have a question about the composition of a dish? Ask one of our staff, we will be happy to help you!

Bij het samenstellen van een à la carte diner hanteren wij een minimum van twee gangen à la carte (voor- en hoofdgerecht). When composing an à la carte dinner, we apply a minimum of two courses à la carte (starter and main course).

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 €26,-

Ossenhaas bereid met een verfijnde ragout van paprika.

Filetto al Pepe verde €29,-

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

Filetto al Fantasia dello chef €29,-

Ossenhaas bereid op manier van de chef.

Filetto al Tartufo € - Dagprijs

Ossenhaas in een marsala wijnsaus met vers geschaafde truffel.

In onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een gerecht? Vraag het aan een medewerker, we helpen u graag! Our dishes may contain various types of allergens. Do you have a question about the composition of a dish? Ask one of our staff, we will be happy to help you!

Bij het samenstellen van een à la carte diner hanteren wij een minimum van twee gangen à la carte (voor- en hoofdgerecht). When composing an à la carte dinner, we apply a minimum of two courses (starter and main course).

Specialità di Vitello e Agnello

Kalf- en lamsvleesspecialiteiten

Vitello ai funghi €25,-

Kalfsentrecôte met verse paddenstoelen.

Vitello alla crema di Tartufo € - Dagprijs

Kalfsentrecôte 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 € - Dagprijs

Gerecht op basis van de fantasie van onze chef, keuze uit vis, vlees of vegetarisch

Texelse lamskotelet €27,50

(Indien voorradig)

Specialità di Controfiletto

Specialiteiten van Runderentrecôte

Anatra al salsa di Porto €23,-

Eendenborstfilet in een Portsaus.

Anatra al Brandy €23,-

Eendenborstfilet in een brandysaus.

Anatra al Vino Bianco €23,-

Eendenborstfilet in een witte wijnsaus.

Anatra al Fantasia dello chef €26,-

Eendenborstfilet bereid op manier van de chef.

In onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een gerecht? Vraag het aan een medewerker, we helpen u graag! Our dishes may contain various types of allergens. Do you have a question about the composition of a dish? Ask one of our staff, we will be happy to help you!

Bij het samenstellen van een à la carte diner hanteren wij een minimum van twee gerechten (voor- en hoofdgerecht). When composing an à la carte dinner, we apply a minimum of two courses (starter and main course).