

## Degustazioni – Proeverijen – Tasting menu's

### Welkom bij Tavolo Quattro!

Met onze verrassing proeverijen bieden wij u aan 2 culinaire ervaringen met creatieve gerechten bestaande uit voorgerechten, pastagerecht, hoofdgerecht, dessert.

De eerste gang van onze menu's is onze specialiteit, de **Amor di Puglia**, bestaande uit 6 verschillende Italiaanse antipasti uit de provincie Apulië. De pasta en het hoofdgerecht kunt u kiezen tussen 3 gerechten die wij voor u hebben geselecteerd uit onze kaart.

### Welcome to Tavolo Quattro!

With our tasting menu's we would like to offer to you 2 food experiences with creative dishes of appetizers, pasta, main course and dessert.

The first course of our menu's is our specialty, the **Amor di Puglia**, consisting of 6 Italian appetizers from the region of Apulia. The pasta and the main course of the tasting menus can be chosen among 3 dishes selected by us for you from our menu.

#### VIA APPIA 48

3-gangen proeverij  
(6 voorgerechten, pasta, dessert)  
3-course tasting menu  
(6 appetizers, pasta, dessert)

#### VIA TRAIANA 62

4-gangen proeverij  
(6 voorgerechten, pasta, hoofdgerecht, dessert)  
4-course tasting menu  
(6 appetizers, pasta, main course, dessert)

#### Keuze van Pasta's Pasta choice

Infornata  
Salmone e Zucchine  
Campagnoli

#### Keuze van Hoofdgerecht Main course choice

Zucchine alla Tarantina  
Spigola Verdemare  
Scannello al Susumaniello

#### ABBINAMENTO VINI WIJNARRANGEMENT WINEPAIRING

De wijnarrangementen worden afgestemd op de gekozen gerechten.

3 glazen 18  
4 glazen 25  
5 glazen 32

Heeft u een allergie,  
meld het ons!  
*Please let us know if  
you have an allergy!*

**I nostri antipasti**  
**Voorgerechten**  
**Appetizers**

<b>Stracciatella Rossa</b>	<b>9</b>
Eierenbouillonsoep, tomaten, parmigiano Eggs bouillon soup, tomatoes, parmigiano	
<b>Rinfresco della Gravina</b>	<b>15</b>
Salade met tomaten, olijven, bufala, gegrilde groenten Salad with tomatoes, olives, bufala, grilled vegetables	
<b>Bufala e Peperonata</b>	<b>15</b>
Bufala, gestoofte knoflook-paprika met olijven en karamel-uien Bufala, stoved garlic-pepper with olives and caramel-onions	
<b>Burrata della Vigna (ook veggie)</b>	<b>17</b>
Burrata, capocollo pugliese ham, druiven in Marsalawijn Burrata, Apuly's capocollo ham, grapes in Marsala wine	
<b>Tagliere Tavolo Quattro (2 p.)</b>	<b>32</b>
Op de plank: selectie van hammen, kazen, focaccia, bufala, groenten On the chopping board: cold cuts, cheese, focaccia, bufala, vegetables (for 2 p.)	
<b>Amor di Puglia (2 p.)</b>	<b>35</b>
Proeverij van 6 voorgerechten uit Apulië Tasting of 6 appetizers from Apulia	
<b>Ciambottina Mar Grande</b>	<b>18</b>
Huisgemaakte Zuid-Italiaanse visstoofpot met zeebaars, inktvis en garnalen Homemade Southern-Italy fish stew with white mullet, squid and shrimps	
<b>Carpaccio di Bresaola e Zucchini</b>	<b>17</b>
Mals gepekeld en gedroogde ossenhaas, courgettes, citronette, rucolapesto Tender pickled and dried tenderloin, zucchini, citronette, rocket-pesto	

**I nostri primi**  
**Hoofdgerechten van verse pasta**  
**Fresh Pasta's main courses**

<b>Infornata</b>	<b>21</b>
Uit de oven: huisgemaakte gnocchi, tomatensaus, mozzarella, parmigiano Homemade gnocchi from the oven, tomato sauce, mozzarella, parmigiano	
<b>Paccheri alla Caletta</b>	<b>21</b>
Huisgemaakte pasta, inktvisjes en garnalen afgeblust met Arneis wijn en gestoofd in eigen fond Homemade pasta, cuttlefish and shrimps deglazed with Arneis wine and stewed in own stock	
<b>Mercadante</b>	<b>22</b>
Huisgemaakte pasta, vulling van eekhoorntjesbrood, spinazie in knoflook-boter saus, pecorino Homemade porcini filled pasta, spinaches in garlic butter sauce, pecorino	
<b>Campagnoli</b>	<b>22</b>
Huisgemaakte pasta, vulling van eekhoorntjesbrood, beenham, truffel creme parmigiano Homemade porcini filled pasta, ham, truffelsauce, parmigiano	
<b>Pistacchio al Limone</b>	<b>21</b>
Huisgemaakte pasta, vulling van ricotta en pecorino citroen, pistache, tijm Homemade pasta stuffed with ricotta en pecorino, lemon, pistachio, thyme	
<b>Gamberi al Limoncello</b>	<b>23</b>
Huisgemaakte tagliatelle, garnalen, limoncello Homemade tagliatelle, shrimps, limoncello	
<b>Boscaiola al Tartufo</b>	<b>21</b>
Huisgemaakte tagliatelle, crème van truffel, prosciutto, champignons Homemade tagliatelle, truffle sauce, prosciutto, mushrooms	
<b>Salmone e Zucchini</b>	<b>21</b>
Huisgemaakte tagliatelle, zalm, courgette-crème Homemade tagliatelle, salmon, zucchini cream	

Heeft u een allergie,  
 meld het ons!  
 Please let us know if  
 you have an allergy!

## I nostri secondi Hoofdgerechten Main courses

- Spigola Verdemare** 26  
Zeebaars filet, knoflook-spinazie,  
Oven aardappelen met paprika  
See bass fillet, garlic-spinaches,  
oven potatoes with peppers
- Spigola al Porticciolo** 26  
Uit de pan: zeebaars filet in eigene fond, saus van  
cherrytomaten, olijven, knoflook, oven  
aardappelen met paprika  
From the pan: see bass fillet in own stock, sauce  
of cherry tomatoes, olives, garlic, oven potatoes  
with peppers
- Scannello al Susumaniello** 28  
Kalfstournedos, verse jus in Susumaniello wijn,  
karamel-uien, rozemarijn aardappelen, gegrilde  
groenten  
Veal loin fillet, fresh jus in Susumaniello wine,  
caramelized onions, rosemary potatoes, grilled  
vegetables
- Tagliata Balsamica** 30  
Runderentrecote van de grill, parmigiano, rucola,  
gegrilde groenten, balsamico, rozemarijn  
aardappelen  
Grilled sirloin steak, parmigiano, rocket, grilled  
vegetables, balsamico, rosemary potatoes
- Saltimbocca** 27  
Kalfsschnitzel, prosciutto, salie, witte wijn,  
rozemarijn aardappelen  
Veal cutlet, prosciutto, sage, white wine,  
rosemary potatoes
- Zucchini alla Tarantina** 24  
Uit de oven: gevulde courgettes, geroosterde  
tomaatjes, olijven kappertjes dressing, oven  
aardappelen met paprika  
From the oven: stuffed zucchini, roasted  
tomatoes, olives-capers dressing, oven potatoes  
with peppers

## Dolci Nagerechten Desserts

- Tiramisù di Bianca** 11  
Bianca's eigen tiramisù recept  
Bianca's own tiramisù recipe
- Sgroppino di Roberto** 11  
Geklopte citroen-lime sorbet  
met grappa, prosecco, bosvruchten  
Whipped lemon sorbet with grappa, prosecco,  
berries
- Crêpe Farcita Dischiusa** 14  
Open crêpe gevuld met bessen- en vanille-ijs,  
verse bosvruchten  
Open crêpe filled with berry and vanilla ice  
cream, fresh berries
- D'Amarena** 11  
Vanille-bessen ijs, amarenakersen  
in eigen jus, slagroom  
Vanilla-berries ice cream, amarena cherries in  
own juice, whipped cream
- Torta al Cioccolato della Casa** 10  
Onze huisgemaakte chocolade taart  
Our homemade chocolate pie
- Limonsù** 12  
Huisgemaakte tiramisù with Limoncello  
Homemade tiramisù with Limoncello

Heeft u een allergie,  
meld het ons!  
*Please let us know if  
you have an allergy!*