

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 47

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

VIA TRAIANA 61

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
Boscaiola al Tartufo

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

Stracciatella Rossa	9
Eierenbouillonsoep met tomaten en parmigiano Eggs bouillon soup, tomatoes, parmigiano	
Rinfresco della Gravina	15
Salade met tomaten, olijven, bufala, gegrilde groenten Salad with tomatoes, olives, bufala, grilled vegetables	
Vitellone Capovolto	17
Kalfsrosé, huisgemaakte tonijnmayo, uien in rode wijn-karamelsaus Rose braised veal, homemade tuna fish sauce, red wine caramelized onions	
Burrata della Vigna (ook veggie)	17
Burrata, capocollo pugliese ham, druiven in Marsalawijn Burrata, Apuly's capocollo ham, grapes in Marsala wine	
Tagliere Tavolo Quattro (voor 2 p.)	32
Op de plank: selectie van hammen, kazen, focaccia, bufala, groenten On the chopping board: cold cuts, cheese, focaccia, bufala, vegetables (for 2 p.)	
Amor di Puglia (voor 2 p.)	35
Onze specialiteit: 6 verschillende Italiaanse voorgerechten uit Apulië Our specialty: 6 Italian appetizers from Apulia (for 2 p.)	
Capri	16
Geblancheerde en gevulde San Marzano tomaten, bufala, oregano-marjolein dressing Blanched and stuffed San Marzano tomatoes, bufala, oregano-marjoram dressing	
Carpaccio di Bresaola e Zucchini	17
Mals gepekeld en gedroogde ossenhaas, courgettes, citronette, rucolapesto Tender pickled and dried tenderloin, zucchini, citronette, rocket-pesto	

I nostri primi Pastagerechten Pasta's

Pomodoro e Parmigiano	17
Spaghetti, tomatensaus, parmigiano Spaghetti, tomato sauce, parmigiano	
Murgese Piccante	19
Spaghetti, pittige 'nduja, pecorino Spaghetti, spicy n'duja, pecorino	
Nicoliccchio	22
Huisgemaakte gnocchi, garnalen, verse salie-rozemarijn-knoflook saus Homemade gnocchi, shrimps, fresh sage-rosemary-garlic sauce	
Infornata	20
Uit de oven: huisgemaakte gnocchi, tomatensaus, mozzarella, provola Homemade gnocchi from the oven, tomato sauce, mozzarella, provola	
Rosso alle Erbe (ook veggie)	21
Huisgemaakte ronde ravioli, verse tuinkruiden, prosciutto Homemade round raviolis, fresh herbs, prosciutto	
Pistacchio al Limone	21
Huisgemaakte ronde ravioli, citroen, pistache, tijm Homemade round raviolis, lemon, pistachio, thyme	
Gamberi al Limoncello	23
Huisgemaakte tagliatelle, garnalen in limoncello-sinaasappel saus Homemade tagliatelle, shrimps in limoncello-orange sauce	
Boscaiola al Tartufo	20
Huisgemaakte tagliatelle, crème van truffel, prosciutto, champignons Homemade tagliatelle, truffle sauce, prosciutto, mushrooms	
Salmone e Zucchini	20
Huisgemaakte tagliatelle, gerookte zalm, courgette-velouté Homemade tagliatelle, smoked 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

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rozemarijn aardappelen en gemengde salade met gegrilde groenten
All main courses are served with rosemary potatoes and mix salad with grilled vegetables

Spigola Verdemare 24

Zeebaars filet, knoflook-spinazie, gesmoorde prei-aardappelen
Seebass fillet, garlic-spinaches, braised leek-potatoes

Scannello al Susumaniello 28

Kalfstournedos, jus van verse tuinkruiden, Susumaniello wijn, gekaramelliseerde uien
Veal loin fillet, fresh herbs in Susumaniello wine, caramelized onions

Tagliata Balsamica 30

Gegrilde runderentrecote, parmigiano, rucola, gegrilde groenten, balsamico
Grilled sirloin steak, parmigiano, rocket, grilled vegetables, balsamico

Saltimbocca 27

Kalfsschnitzel, prosciutto, salie, witte wijn
Veal cutlet, prosciutto, sage, white wine

Zucchini alla Tarantina 23

Uit de oven: gevulde courgettes, tomatensaus, provola kaas, geroosterde tomaatjes, olijven-kappertjes dressing
From the oven: stuffed zucchini, tomato sauce, provola, olives-capers dressing

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