

## 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 44

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

#### VIA TRAIANA 56

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 Zucchini  
Boscaiola al Tartufo

#### Keuze van Hoofdgerecht Main course choice

Zucchini alla Tarantina  
Spigola Verdemare  
Scannello al Susumaniello

#### ABBINAMENTO VINI WIJNARRANGEMENT WINEPAIRING

De wijnarrangementen worden afgestemd op de gekozen gerechten.

3 glazen 16  
4 glazen 22  
5 glazen 28

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>8</b>
Eierenbouillonsoep met tomaten en parmigiano Eggs bouillon soup, tomatoes, parmigiano	
<b>Rinfresco della Gravina</b>	<b>14</b>
Salade met tomaten, olijven, bufala, gegrilde groenten Salad with tomatoes, olives, bufala, grilled vegetables	
<b>Vitellone Capovolto</b>	<b>15</b>
Kalfsrosé, huisgemaakte tonijnmayo, uien in rode wijn-karamelsaus Rose braised veal, homemade tuna fish sauce, red wine caramelized onions	
<b>Burrata della Vigna (ook veggie)</b>	<b>15</b>
Burrata, capocollo pugliese ham, druiven in Marsalawijn Burrata, Apuly's capocollo ham, grapes in Marsala wine	
<b>Tagliere Tavolo Quattro (voor 2 p.)</b>	<b>29</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 (voor 2 p.)</b>	<b>32</b>
Onze specialiteit: 6 verschillende Italiaanse voorgerechten uit Apulië Our specialty: 6 Italian appetizers from Apulia (for 2 p.)	
<b>Capri</b>	<b>14</b>
Geblancheerde en gevulde San Marzano tomaten, bufala, oregano-marjolein dressing Blanched and stuffed San Marzano tomatoes, bufala, oregano-marjoram dressing	
<b>Carpaccio di Bresaola e Zucchini</b>	<b>15</b>
Mals gepekeld en gedroogde ossenhaas, courgettes, citronette, rucolapesto Tender pickled and dried tenderloin, zucchini, citronette, rocket-pesto	

## I nostri primi Pastagerechten Pasta's

<b>Pomodoro e Parmigiano</b>	<b>16</b>
Spaghetti, tomatensaus, parmigiano Spaghetti, tomato sauce, parmigiano	
<b>Murgese Piccante</b>	<b>18</b>
Spaghetti, pittige 'nduja, pecorino Spaghetti, spicy n'duja, pecorino	
<b>Nicoliccio</b>	<b>22</b>
Huisgemaakte gnocchi, garnalen, verse salie-rozemarijn-knoflook saus Homemade gnocchi, shrimps, fresh sage-rosemary-garlic sauce	
<b>Infornata</b>	<b>19</b>
Uit de oven: huisgemaakte gnocchi, tomatensaus, mozzarella, provola Homemade gnocchi from the oven, tomato sauce, mozzarella, provola	
<b>Rosso alle Erbe (ook veggie)</b>	<b>19</b>
Huisgemaakte ronde ravioli, verse tuinkruiden, prosciutto Homemade round raviolis, fresh herbs, prosciutto	
<b>Pistacchio al Limone</b>	<b>19</b>
Huisgemaakte ronde ravioli, citroen, pistache, tijm Homemade round raviolis, lemon, pistachio, thyme	
<b>Gamberi al Limoncello</b>	<b>21</b>
Huisgemaakte tagliatelle, garnalen in limoncello-sinaasappel saus Homemade tagliatelle, shrimps in limoncello-orange sauce	
<b>Boscaiola al Tartufo</b>	<b>19</b>
Huisgemaakte tagliatelle, crème van truffel, prosciutto, champignons Homemade tagliatelle, truffle sauce, prosciutto, mushrooms	
<b>Salmone e Zucchini</b>	<b>19</b>
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 22

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 29

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

### Saltimbocca 26

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

### Zucchini alla Tarantina 22

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 10

Bianca's eigen tiramisù recept  
Bianca's own tiramisù recipe

### Sgroppino di Roberto 10

Geklopte citroen-lime sorbet met grappa, prosecco, bosvruchten  
Whipped lemon sorbet with grappa, prosecco, berries

### Crêpe Farcita Dischiusa 13

Open crêpe gevuld met bessen- en vanille-ijs, verse bosvruchten  
Open crêpe filled with berry and vanilla ice cream, fresh berries

### D'Amarena 10

Vanille-bessen ijs, amarenakersen in eigen jus, slagroom  
Vanilla-berries ice cream, amarena cherries in own juice, whipped cream

### Torta al Cioccolato della Casa 9

Onze huisgemaakte chocolade taart  
Our homemade chocolate pie

### Limonsù 9

Huisgemaakte tiramisù with Limoncello  
Homemade tiramisù with Limoncello