

CHARCUTERIE

[Prijs per 30 gram]

Deze charcuterieën zijn gemaakt zonder gluten, lactose en melkeiwitten.

Geen toevoeging van bewaarmiddelen en kleurstoffen.

Onze top charcuterieën worden geselecteerd door het Italiaanse vleesbedrijf Levoni. 100% Italiaanse vleeswaren waarin we generaties lang passie en alle kunst van uitmuntendheid hebben gestopt die Italië tot het land van goede dingen hebben gemaakt.

Antipasto Italiano misto (diverse charcuterieën) met bruschette (min. per 2 pers.) pp. 15

Diverse charcuterieën met bruschette.

Mortadella di Bologna 4

Gemaakt van zeer mager varkensvlees dat gemalen wordt en nadien vermengd met stukjes keelspek, kruiden en authentieke pistachenoten uit Sicilië. Mortadella is een natuurlijk en licht verteerbaar product met een delicate smaak.

Prosciutto cotto (Italiaanse gekookte premium ham) 5

Gekookte ham van de hoogste kwaliteit, met vlees dat afkomstig is van varkens die in Italië zijn grootgebracht volgens de vereisten van de voorschriften van de beschermde rauwe hammen.

Prosciutto di San Daniele 5

San Daniele ham is de prins onder de hammen. In het kleine plaatsje San Daniele del Friuli ligt de oorsprong van deze bergham. Deze ham heeft een zeer delicate smaak en geur en is perfect om zo te eten of in eenvoudige, snelle recepten. Ze wordt min. 18 maanden gerijpt.

Culatello 5,50

Uit de ham wordt het allermaalste gedeelte uit de bovenbil gesneden. Het is het hart van de ham. Zeer intense maar zachte smaak. De rijping kan oplopen tot 30 maanden.

Coppa di Parma 4,50

Nekstuk van het varken (coppa) wordt ingewreven met o.a. venkel, peper, look en traditioneel gerijpt in 'Carta'. Dit is een stevig bruin papier dat ervoor zorgt dat de rijping langzaam en homogeen verloopt. Na 2 maanden rijping is de smaak rijk en intens met een lichte pepertoets.

Il Ducato Salami Felino 4,10

Gemaakt van zorgvuldig geselecteerd puur varkensvlees, geplaatst in een natuurlijke darm. Licht gekruid, met alleen maar zout en zwarte peperkorrels.

Salami Finocchiona (met venkelzaadjes) 3,80

Dit Italiaanse beleg is een van de meest verfijnde die u kunt proeven. Levoni heeft er zijn specialiteit van gemaakt en draagt uitmuntendheid, traditie en genot hoog in het vaandel. De Finocchiona-salami is de koning van de Toscaanse fijne vleeswaren. Deze varkensworst wordt gemaakt van varkens die in Italië gekweekt zijn en op smaak gebracht met venkelzaad. Een zachte worst met een onovertroffen aroma.

Schiacciata piccante 4,10

Schiacciata Piccante is een charcuterie afkomstig uit Calabrië. De vette en magere delen worden met een mes gesneden. De kleur neigt naar steenrood en de vorm is meestal geplet. Toetsen van chili en paprika karakteriseren dit resoluut volle en zeer precies kruidige product, zonder overdaad.

Paleta Iberico 11,50

Deze Spaanse Iberico ham wordt tot de beste rauwe hamsoorten gerekend. De ham wordt voornamelijk in Zuidwest-Spanje geproduceerd. Deze vroegere genaamde pata negra is genoemd naar de zwarte poten van het varken. Het is echter geen officiële benaming meer voor deze ham, in Spanje is deze term zelfs verboden. Het is de gedroogde schouderham van eikelgevoede Iberico varkens.



KAAS

[Prijs per 30 gram]

Parmigiano Reggiano	3,70
<i>Parmigiano Reggiano DOP' is een kaas uit Parma en de enige echte Parmezaanse kaas. Hij komt uit de bergen, is 24 maanden oud, gemerkt door het Consortium 'Consorzio del Parmigiano Reggiano'. De onbetwiste 'Koning van de Italiaanse kazen'.</i>	
Carboncino	3,50
<i>Noord Italië. Romige en zachtsmakende kaas van 2 gepasteuriseerde melken – koe – schaap. De kaas heeft een cendré korst (zwarte as) en heeft een rijping van 3 weken.</i>	
Pecorino stagionata in grotta al tartufo (gepasteuriseerd)	4,50
<i>Pecorino met truffel: de eerste 60 dagen rijpt de kaas in rijpingskamers. Daarna worden alle kazen overgebracht naar natuurlijke grotten. Daar worden ze ingewreven met lijnzaadolie, op dennenhouten tafels gelegd en 1 maal per week gedraaid. Zo rijpt de kaas nog eens 60 dagen verder en ontwikkelt langzaam zijn krachtige maar verfijnde en typische truffelsmaak.</i>	
Marzolino tinto rosso (gepasteuriseerd)	3,50
<i>Dit is een typische kaas uit de Chianti regio. De naam komt van de maand 'maart', de periode rond Pasen waarin de lammetjes geslacht werden. De melk die eerst voor het spenen nodig was, wordt hiervoor gebruikt. Omdat de ooi nog niet volledig in lactatie is, is het volume melk niet voldoende om een volledige kaas te maken. De 'Marzolino' is dus kleiner en wordt met de hand gemaakt, wat de typische vorm geeft. De korst wordt tijdens de rijping ingewreven met tomatenconcentraat om ze te beschermen tegen te snelle droging. De beet is zeer zacht en de smaak is zacht en licht zoetig.</i>	
Monna Lisa Aglio Olio e Peperoncino (gepasteuriseerd)	3,50
<i>Dit is een klein kaasje met veel karakter..., gerijpt gedurende 60 dagen met een unieke combinatie van ingrediënten: knoflook, olijfolie, peperoncino en peterselie. De smaak is rijk en licht pittig.</i>	
ML81 Monna Lisa 'Vignaiolo' (gepasteuriseerd)	3,50
<i>Na ongeveer 60 dagen rijping, wordt de Monnalisa ingewreven met de druivenmost van de chiantiwijn. Dit is een traditie die al generaties overleeft en gelinkt is aan het seizoen van de druivenpluk. De most maakt een lange rijping mogelijk en geeft de korst een prachtige intense kleur. Smaak: intens, licht zoetig, romig met een fijne nasmaak.</i>	
Assortiment van kazen	18,50

