

GALLIZIA

KERSTMENU

Voor ons kerstmenu hebben we dit jaar extra aandacht besteed aan de wijn-spijscombinaties. U kunt onder elk gerecht de bijpassende wijnen vinden. Per gerecht doen we twee à drie suggesties die het gerecht uitermate goed begeleiden.

De bestelling dient uiterlijk **18 december** te zijn ingeleverd bij ons in de winkel ,of gemaild naar ciao@gallizia.nl. Vervolgens kan deze worden afgehaald op **23/12 tot 18:30** of **24/12 tot 17:00**.

Gerechten	Prijs	Aantal
Ossobuco gegaard in eigen jus [1 persoon]	2.95 p.100g	_____ gram
– Nebbiolo d’Alba [vol, strak, leer, kersen]	15.95	_____ fles
– Barbera d’Asti [medium, rood fruit, soepel]	9.95	_____ fles
– Aglianico del Vulture ‘Messer Oto’ [strak, rokerig, rood fruit]	9.95	_____ fles
Cervo in umido (Hertenstoof) [1 persoon]	3.95 p.100g	_____ gram
– Barbera d’Asti [medium, rood fruit, soepel]	9.95	_____ fles
– Tornamagno ‘Marche Rosso’ [vol, kracht, kruidig]	16.95	_____ fles
– Raboso del Piave [strak, vol, kersen, bramen]	21.95	_____ fles
Saltimbocca [1 persoon]	2.95 p.100g	_____ gram
– Lagrein [medium tot vol, viooltjes, zachte tannines]	17.95	_____ fles
– Nebbiolo d’Alba [vol, strak, leer, kers]	15.95	_____ fles
– Montepulciano d’Abruzzo ‘Terramare’ [medium, zwart fruit, kruiden]	7.95	_____ fles
Lasagne spinaci e funghi [reken +/- 350g p.p.]	1.95 p.100g	_____ gram
– Prosecco Brut [droog, fruitig, bubbels]	13.95	_____ fles
– Pinot Grigio ‘Piave’ [droog, fruitig, licht]	10.95	_____ fles
Lasagne Bolognese [reken +/- 350g p.p.]	1.95 p.100g	_____ gram
– I Merli [medium, fruitig, pruimen]	9.95	_____ fles
– Refosco [licht tot medium, fruitig, rond]	7.95	_____ fles
Pompoenravioli met salieboter [reken +/- 150g p.p.]	2.75 p.100g	_____ gram
– Primitivo ‘Quota 29’ [vol, frisse kersen, hout]	12.95	_____ fles
– Barbera d’Asti [medium, rood fruit, soepel]	9.95	_____ fles
Wildzwijnravioli met salieboter [reken +/- 150g p.p.]	3.75 p.100g	_____ gram
– Tornamagno ‘Marche Rosso’ [vol, kracht, kruidig]	16.95	_____ fles
– Raboso del Piave [strak, vol, kersen, bramen]	21.95	_____ fles
Truffelravioli met truffelboter [reken +/- 150g p.p.]	3.25 p.100g	_____ gram
– Barbera d’Asti [medium, rood fruit, soepel]	9.95	_____ fles
– Nebbiolo d’Alba [vol, strak, leer, kersen]	15.95	_____ fles
– Barolo [vol, strak, aards, rozen, anijs]	41.95	_____ fles
Pasta met ragu van Hollandse geitenbok en venkel	2.95 p.100g	_____ gram
– Verse Pappardelle	1.25 p.100g	_____ gram
– Cabernet Sauvignon [vol, strak, zwarte bessen, hout]	14.95	_____ fles
– Valpolicella ‘Ripasso’ [vol, fruitig, zachte tannines]	22.95	_____ fles
<i>DESSERT</i>		
Tiramisù	6.50 p. stuk	_____ stuk
– Recioto della Valpolicella [zoet, rijpe kersen]	19.95	_____ fles
Panna cotta al cioccolato	6.50 p.stuk	_____ stuk
– Recioto della Valpolicella [zoet, rijpe kersen]	19.95	_____ fles
Panettone	10.00 p. stuk	_____ stuk
– Moscato d’Asti [zoet, bubbels, licht]	12.95	_____ fles

Op de achterzijde hebben wij nog veel meer voor een onvergetelijke kerst!

‘Al ons wild en gevogelte komt bij Pieter van Meel vandaan’

‘Al ons rund- en varkensvlees komt bij Lindenhoff vandaan’

‘Al ons kalfsvlees komt bij Ecofields vandaan’

<i>VLEESWAREN</i>		
Vitello [kalfsfricandeanu/kalfsmuis] incl. tonato	3.25 p. 100g	_____ gram
Coppa di Parma	2.75 p. 100g	_____ gram
Prosciutto San Daniele [24 maanden gerijpt]	3.95 p. 100g	_____ gram
Bresaola	3.70 p. 100g	_____ gram
Salami Ventricina [pikant]	1.90 p. 100g	_____ gram
Salami Finocchiona [venkel]	2.30 p. 100g	_____ gram
Mortaldella	1.50 p. 100g	_____ gram
<i>KAAS</i>		
Taleggio	1.85 p. 100g	_____ gram
Bra duro [niet gepasteuriseerd]	2.90 p. 100g	_____ gram
Parmigiano Reggiano [24 maanden gerijpt]	3.95 p. 100g	_____ gram
Pecorino al tartufo	3.50 p. 100g	_____ gram
Asiago stagionato [gerijpt]	2.70 p. 100g	_____ gram
Pecorino al pepe [18 maanden gerijpt]	3.40 p. 100g	_____ gram
Mozzarella di bufala 125 gram	3.50 p. stuk	_____ stuk
Burrata 150 gram	5.95 p. stuk	_____ stuk
<i>EXTRA'S</i>		
Gegrilde artisjokkenharten	2.25 p. 100g	_____ gram
Gepofte paprika	1.75 p. 100g	_____ gram
Gegrilde aubergine	1.75 p. 100g	_____ gram
Gegrilde courgette	1.75 p. 100g	_____ gram
Gegrilde paddenstoelen	1.75 p. 100g	_____ gram
Cipolline al balsamico [balsamico-uitjes]	1.80 p. 100g	_____ gram
Alice marinate [ansjovis in olie]	3.25 p. 100g	_____ gram
GALLIZIA'S kumquats fruitjelly voor bij kaas	2.00 p. 100g	_____ gram
Saffraan	9.50 p. 1g	_____ gram
Zwarte wintertruffel	dagprijs	_____ gram
Witte truffel	dagprijs	_____ gram
<i>DRANK</i>		
Gallizia's huisgemaakte limoncello (0,5L)	22.95	_____ fles
<i>BUBBELS</i>		
Prosecco Brut [fruitig, droog]	13.95	_____ fles
Prosecco Extra Dry [fruitig, restzoetje]	13.95	_____ fles
Luigi Ghislieri [metodo classico] [fris, strak, droog citrus]	19.95	_____ fles
<i>WIT</i>		
Verdicchio Castelli di Jesi 'Lyricus' [droog, fris]	7.95	_____ fles
Roero Arneis [droog, strak, citrus]	14.95	_____ fles
<i>ROOD</i>		
Rosso Veronese [vol, strak, fruitig]	11.95	_____ fles
I Merli [medium, fruitig, pruimen]	9.95	_____ fles
<i>NA HET ETEN</i>		
Valpolicella 'Ripasso' [vol, fruitig, zachte tannines]	22.95	_____ fles
Amarone della Valpolicella [vol, rijk, rijp fruit, diep, complex]	39.95	_____ fles
Verdicchio Castelli di Jesi 'Tufico' [droog, mineraal, floraal, complex]	16.95	_____ fles
Soave 'Monte Sella' [vol, fruit, filmend, zuren]	17.95	_____ fles

Naam		
Telefoon		
E-mail		
Ophaaldatum	Zondag 23 december	Maandag 24 december