

GALLIZIA

Creëer je eigen driegangen kerstmenu bij GALLIZIA.

Dit jaar ben je geheel vrij in je eigen menu. Combineer zelf de primi, secondi en dolce om tot je favoriete kerstmenu te komen. Zoals je inmiddels van ons gewend bent hebben we natuurlijk ook nagedacht over de wijnspijscombinaties.

Ze staan steeds onder de gerechten.

Naast de gerechten hebben wij ook ons vaste assortiment antipasti. Zie de achterkant om deze ook alvast te kunnen bestellen, door het bestelformulier te mailen naar kerstbestellingen@gallizia.nl. Per bestelling vragen wij om een aanbetaling van 25,-. Wij sturen met de ontvangsbevestiging ook de betalingsinformatie mee.

De uiterlijke besteldatum is 18 december. Op 24 december kun je in onze bar op nummer 67 de bestelling ophalen. Je hoeft dan niet in de rij te wachten bij de winkel. Op 23 december kan je jouw bestelling ophalen in de winkel.

PRIMI

Ravioli gevuld met funghi porcini in een romige saus van Parmigiano
Chianti Classico // Nebbiolo d'Alba

Pappardelle met een ragù van ree
Chianti Classico // Tornamagno

Lunette gevuld met truffel geserveerd met truffelboter
tip: bestel ook zwarte truffel erbij om er lekker overheen te raspen! (zie achter)
Nebbiolo d'Alba // Barolo

SECONDI

Kalfsrollade gevuld met spinazie en geitenkaas
Ripasso // Le Derive

Lamsschenkel gegaard en gestoofd in rode wijn
Amarone // Bauccio

Timballo di verdure - Italiaanse groentetaart
Pecorino Donna Orgilla // Dieci Anni Negroamaro

DOLCE

Tiramisù
Raboso Passito

Chocolava
(Chocoladetaartje met een zachte kern)
Sanctorum

Tartufo bianco
(Vanille-ijs met een koffiekern; heerlijk om affogato mee te maken)
Moscato d'Asti

Panna cotta caramelo
Sanctorum

ANTIPASTI
(+/- 150gram)

Artisjokkenharten	3.5 x	Gedroogde worstjes	+/- 7.5
Aubergine gegrild	2.9 x	per stuk afgewogen	
Paddenstoelen gegrild	2.9 x	Naturel	x
Courgette gegrild	2.9 x	Venkelzaad	x
Paprika gegrild	2.9 x	Wildzwijn	x
Balsamico uitjes	2.9 x	Chianti	x
Olive Cerignola	3.8 x	Rode peper	x
Olive Taggiasca	3.4 x	Truffel	x
Alice marinade	4.9 x	Ducato (zacht kaasje van koe-, geit- en	6,- x
Zongedroogde tomatentapenade	2.9 x	schapenmelk)	5.95 x
Olijf/balsamico/rode peper tapenade	2.9 x	Burrata	dagprijs x
		Zwarte truffel	x

PRIMI

Ravioli gevuld met funghi porcini in een romige saus van Parmigiano 12 x

__x Chianti Classico (16,95) of __x Nebbiolo d'Alba (15,95)

Pappardelle met een ragù van ree 12 x

__x Chianti Classico (16,95) of __x Tornamagno (16,95)

Lunette gevuld met truffel geserveerd met truffelboter 13 x

__x Nebbiolo d'Alba (16,95) of __x Barolo (41,95)

SECONDI

Kalfsrollade gevuld met spinazie en geitenkaas 16 x

__x Valpolicella Ripasso (18,95) of __x Le Derive (34,95)

Lamsschenkel gegaard en gestoofd in rode wijn 19 x

__x Amarone (39,95) of __x Bauccio (19,95)

Timballo di verdure - Italiaanse groentetaart 13 x

__x Pecorinoa Donna Orgilla (13,95) of
__x Dieci Anni Negroamaro (10,95)

DOLCE

Tiramisù 6 x

__x Raboso Passito (500 ml) (23,95)

Chocolava (chocoladetaartje met een zachte kern) 7 x

__x Sanctorum Passito (500 ml) (22,95)

Tartufo bianco 5 x

(vanille-ijs met een kern van koffie, heerlijk voor affogato)
__x Moscato d'Asti (12,95)

Panna cotta caramello

__x Sanctorum Passito (22,95)

Kaasplank voor 2 personen (3 soorten kaas) 13 x

__x Falanghina (11,95) of __x Pinot Grigio (10,95)

Cannolo 1.8

Citroen-kokos x
Chocolade-hazelnoot x

Sinaasappel x
Cappuccino x

Naam: _____
Telefoonnummer: _____
e-mailadres: _____
Opmerking: _____
Ophaaldatum: _____

donderdag 23 december of vrijdag 24 december (aankruisen)

Graag je bestelling uiterlijk zaterdag 18 december mailen naar

kerstbestellingen@gallizia.nl