



CUCINA
marangoni

VAN I TOT V *** VERJAARDAGSMENU #33 (1988-2021) :

ALL TIME CLASSICS

De gekozen menu is a.u.b. steeds door alle tafelgenoten te nemen

- I ZEEBAARS-TARTAAR**
rucola-pesto | “burrata” | ‘poeder’ van zwarte olijven | saffraan- en tonijn mayonaise
- II FETTUCCINE ALLA PESCATORA**
fijne zwarte lintnoedeltjes | schaal-en schelpdieretjes | pijlinktvisjes
- III RISOTTO**
parelhoen | zwarte truffel | vanille | sjalot | origano
- IV KALFSRIBSTUK ***
in tagliata versneden | champignon- en aardappeltaartje | catalogna-snijbiet | kalfsjes geparfumeerd met reductie van “Il Bugiardo” | crème van knolselder en aardpeer
*vis ter vervanging van vlees : € 8.00 p.p. supplement
- V RABARBER-TAARTJE**
soufflé glaçé van Marsala | kruidnagelkoekje | pistache **
**assortiment Italiaanse kazen als EXTRA dessert : € 10.00 p.p.
**assortiment Italiaanse kazen TER VERVANGING van het nagerecht : € 8.00 p.p.

FIJNPROEVER: ‘Suggestie’ dessertwijn

Zoet nagerecht : Moscato “Fior d’ Arancio” MAELI
€ 9,00 / glas

Kaasassortiment : “Riva dei Perari” Recioto di Gambellara DAL MASO
€ 12,00 / glas

LUNCH MENU “all’ italiana”

[2 gangen] € 32 p.p.

enkel van 11.30 tot 13.30u

NIET verkrijgbaar op zaterdag

MENU “I Tre Ponti”

[3 gangen: I-IV-V] € 45 p.p.

NIET verkrijgbaar op vrijdag & zaterdag

Passend wijnarrangement: € 25 p.p.

MENU “Ponte dei Sospiri”

[4 gangen: I-III-IV-V] € 58 p.p.

Passend wijnarrangement: € 33 p.p.

MENU “Ponte di Rialto”

[5 gangen: I-II-III-IV-V] € 70 p.p.

Passend wijnarrangement: € 40 p.p.

Allergie, intolerantie? Laat het ons weten.

Liana en Fabio houden graag rekening met uw wensen.

- GRAANSOORTEN die GLUTEN of afgeleiden bevatten
- ARACHIDE of afgeleiden
- SOJA of afgeleiden
- MELKproducten
- AARDNOTEN
- SELDER of afgeleiden
- MOSTERD en afgeleiden
- SESAM en afgeleiden
- ZWAVELDIOXIDE & SULFIET
- WEEKDIEREN of afgeleiden
- LUPINE of afgeleiden





cucina
marangon

VINI

Liana & Fabio's Wine Choice

Selezione Bollicine / bubbels

| | |
|--|---------|
| Prosecco "Belstar" BISOL (DOC - 100 % glera) | € 32.00 |
| Spumante "Brenton" DAMA DEL ROVERE (DOC - 100 % durella) | € 35.00 |
| Durello Brut Spumante Metodo Classico DAMA DEL ROVERE (DOC - 100 % durella) | € 50.00 |
| Trento Doc Riserva Brut CANTINA d' ISERA (DOC - 100 % chardonnay) | € 65.00 |

Selezione Bianco / wit

| | |
|---|---------|
| Frascati Superiore BORGIO DEL CEDRO (DOC - malvasia Lazio + malvasia Candia + trebbiano) | € 27.00 |
| Pinot Grigio CANTINA d' ISERA (DOC - 100 % pinot grigio) | € 32.00 |
| Il Disperato Bianco Trevenezie BUGLIONI (DOC - 100 % garganega) | € 34.00 |
| Musa Lugana BUGLIONI (DOC - 100 % trebbiano di Lugana) | € 36.00 |
| Sharis LIVIO FELLUGA (IGT - ribolla gialla + chardonnay) | € 39.00 |
| Soave Classico Bortolo DAMA DEL ROVERE (DOC - 100 % garganega) | € 42.00 |
| Bolgheri Bianco Costa di Giulia MICHELE SATTA (IGT - 65 % vermentino + 35 % sauvignon blanc) | € 46.00 |
| Bianco Toscana "Piluka" TENUTA CAROBBIO (IGT - 100 % pinot bianco / barrique) | € 49.00 |
| Verdicchio di Matelica Riserva "Cambrugiano" BELISARIO (DOCG - 100 % verdicchio / barrique) | € 52.00 |
| Vernaccia di San Gimignano Riserva PANIZZI (DOCG - 100 % vernaccia / barrique) | € 64.00 |

Selezione Rosso / rood

| | |
|--|---------|
| Colli Berici Montemitorio DAL MASO (DOC - 100 % tai rosso) | € 29.00 |
| Valpolicella Classico Superiore l'Imperfetto BUGLIONI (DOC - corvina+rondinella+corvinone+oseleta+croatina) | € 35.00 |
| Chianti Classico TENUTA CAROBBIO (DOCG - sangiovese + merlot) | € 40.00 |
| Ripasso Il Bugiardo BUGLIONI (DOC - corvina+rondinella+corvinone+croatina) | € 55.00 |
| Primitivo di Manduria Carus TENUTA TOCCI (DOC - 100 % primitivo) | € 55.00 |

Vervolg volgende blz. >>>>





cucina
marangon

VINI

Liana & Fabio's Wine Choice

Vervolg vorige blz.

| | |
|---|---------|
| Chianti Classico Riserva TENUTA CAROBBIO (DOC – sangiovese + merlot) | € 63.00 |
| Barolo GIACOMO FENOCCHIO (DOCG – 100 % nebbiolo) | € 85.00 |
| Magaldo Merlot IGT Rosso TENUTA CAROBBIO (IGT – 100 % merlot) | € 88.00 |
| Brunello di Montalcino ARGIANO (DOCG – sangiovese) | € 99.00 |
| Selezione Dolce / zoet | |
| Moscato Fior d' Arancio MAELI (DOCG – 100 % moscato fior d'arancio) | € 42.00 |
| Recioto della Valpolicella Il Narcisista BUGLIONI (DOC – corvina + rondinella + croatina) | € 79.00 |
| Riva dei Perari Recioto di Gambellara DAL MASO (DOC – 100 % garganega) | € 85.00 |

